Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

Правила пользования
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе
Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу `http://books.google.com`.

Sm 5196
1

Digitized by Google

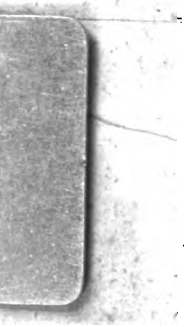
Изъ Библіотеки для чтенія А. Смирдина

№ 5196.

За годъ . . 10 рубл. сер.
За полгода 6 » »
За 3 мѣсяца 4 » »
За мѣсяцъ 2 » »

За чтеніе книгъ съ журналами 20 рубл. сер.

Новыя книги держать не болѣе двухъ недѣль.



Slovanská knihovna

SLOVANSKÁ KNIHOVNA
3186245888
3186245888

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,
СОДЕРЖАЩІЙ
ПО АЗБУЧНОМУ ПОРЯДКУ

Подробное и вѣрное наставленіе къ приготовленію всякаго рода кушанья изъ Французской, Нѣмецкой, Голландской, Испанской и Англинской поварни; пирожнаго, дессертовъ, вареній, салатовъ, водъ, эссенцій, ратафій, ликеровъ; двоенію водокъ, и пр.;

15ч375.

также

Къ учрежденію стола съ планами, подачъ, услуги и проч. и съ присовокупленіемъ въ особливыхъ параграфахъ полной Мѣщанской поварни и Новой; равнымъ образомъ поваренъ Австрійской, Берлинской, Богемской, Саксонской и Руской.

Часть первая.

ОТЪ А ДО Д.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.
1795.

Digitized by Google

Digitized by Google

ИЗВѢСТІЕ.

Не нужно мнѣ, какъ я считаю, прелоручать въ благосклонное принятіе труды мои, которыми я хотѣлъ услужить моимъ соотечественникамъ: полезность сего Словаря можетъ доказывать сколько заглавіе, не меньше того подробное содержаніе. Мало еще имѣемъ мы на нашемъ языкѣ книгъ, до Повареннаго искусства относящихся; но и тѣ, сколько извѣстно мнѣ, приняты были съ великимъ одобреніемъ. Сіе поощрило меня удовлетворить охотникамъ до стола и вкуса полнымъ Поваренымъ Словаремъ, который я трезъ многіе годы трудяся, собралъ изъ новѣйшихъ Поваренныхъ книгъ, изданныхъ на Нѣмецкомъ и Французскомъ языкѣ, также старыхъ и новыхъ записокъ. А при томъ, чтобы сей одинъ Словарь могъ замѣнить въ хозяйствѣ и у любителей цѣлую библіотеку книгъ, до поварни, прислѣшничества, кандиторства, дѣланія водокъ, ратафій, ликеровъ, напивокъ, водъ, эссенцій, и всего до дистиллаціи относящихся. Я присовокупилъ въ него не токмо всѣ статьи, до того надлежащія, но и въ особыхъ статьяхъ помѣстилъ отдѣленно цѣлыя систематическія наставленія къ Повареному искусству; также поварни Новую, Мѣщанскую изъ книги La cuisiniere bourgeoise, Австрійскую, Берлинскую, Богемскую и Руская; многія блюда изъ поварень Англинской, Италіанской, Испанской и Португальской; включилъ все нужное изъ книгъ Поваренныхъ и прочихъ, на нашемъ языкѣ до

Digitized by Google

днесь изданныхъ. Присовокупилъ еще о учрежденіяхъ столовъ на извѣстное число особъ, съ планами расположенія блюдъ, услуги, подачъ, антреме или ѣствъ, подаваемыхъ между главнаго кушанья и проч.

Словарь сей не занимается однѣми только поверхностями, сокращеніями и дефиниціями названій: оной предлагаетъ подробныя и вѣрныя, даже большею частью систематическія наставленія къ производству тѣхъ вещей, которыя здѣсь описаны.

Статьи, до каждаго изъ вышеписанныхъ искусствъ относящіяся, къ удобнѣйшему употребленію, замѣчены будутъ послѣ названія признаками, въ скобахъ помѣщенными, какъ то: (С. Канд.) значить будетъ: статья, до Кандиторства относящаяся; (С. Дист.) статья до Дистиллаціи или двоенія; (С. Присл.) статья до Прислѣшничества; (С. Повар.) статья до Поваренаго искусства, и проч.

За нужное также счелъ, прежде всего приложить по азбучному порядку объясненіе иностранныхъ словъ, вошедшихъ въ употребленіе у нашихъ поваровъ и кандиторовъ, поелику оныя въ семъ Словарѣ въ разныхъ мѣстахъ встрѣчаться будутъ.

Digitized by Google

ВВЕДЕНІЕ.

Рачительное пріуготовленіе пищъ составляетъ нужнѣйшее и важнѣйшее упражненіе во всякомъ состояніи. Сколько много отъ того зависитъ сохраненіе нашей жизни, и сколько пренебрежно почасту дѣйствіе сіе производятъ. Поистиннѣ надлежало бы составлять преимущественную заботу въ томъ, чтобъ люди, посвящающіе себя трудамъ таковымъ, съ точностію оные исполняли; но сколько жалуются на небрежность, господствующую въ поварняхъ? Здѣсь естественнымъ образомъ представляется вопросъ: въ чемъ небрежность эта имѣетъ свое основаніе. Когда говорить чистосердечно, не нахожу я иной тому причины, кромѣ нераченія хозяйки, или той особы, которой препоручено надзираніе за поварнею. Должность пещись о добромъ домоводствѣ есть изъ первѣйшихъ: мало ли выгодъ отъ сего происходитъ? Это доставляетъ домашній покой, супругу радость; да и самой домоводицѣ добрый порядокъ можетъ всѣ минуты обращать въ утѣшеніе. Порядокъ уменьшаетъ труды половиною; чистота составляетъ душу жизни; это заключенія, воздвигнутыя на непоколебимомъ основаніи опытности. Скажемъ еще нѣсколько словъ о чистотѣ въ поварнѣ. Истинно то, что въ разсужденіи сего не льзя имѣть довольной строгости. Принимая въ домъ кухарку или повара, добрая хозяйка, или управляющій домомъ, должны вмѣнять за первую должность, сдѣлать подтвержденіе о наблюденіи чистоты въ поварнѣ, включить это въ условіе, и рачительно надзирать, исполняется ли оное. Самая поварня должна быть содержана въ чистотѣ, пыль со стѣнъ и всюду обметаема, столы, доски и тому подобное ежедневно начисто вымываемы. Еще съ множайшею точностію надлежитъ поступать съ мѣдною посудою, котлами, кострюлями, блюдами, горшками и сковородами. Поелику

Digitized by Google

посуда сія должна имѣть на себѣ хорошую полуду, слѣдуетъ хозяйкѣ надглядывать, не скочила ли оная отъ многаго тренія, а особливо мѣлкимъ и содержащимъ въ себѣ калькъ пескомъ, или хвощемъ: ибо таковое состояніе посуды нерѣдко навлекаетъ вредныя здоровью слѣдствія, для того, что на обнажившихся мѣстахъ мѣди садится ядовитая ярь, которая соединяется съ пищею, и почасту производитъ непріятныя дѣйствія. Всѣ пищи, пріуготовляемыя въ таковой худо выложенной посудѣ, тѣлу человѣческому не здоровы. Глиняную посуду надлежитъ вымывать горячею водою и чистить пескомъ, за тѣмъ, что въ нихъ садится накипь, отчасти же и вкусъ нѣкоторыхъ пищъ она въ себя вытягиваетъ, что нѣкія ѣствы совсѣмъ портитъ. Посуду оловянную также должно въ чистотѣ содержать. Гдѣ въ домѣ оловянные сервизы, не надобно употреблять къ чищенію оныхъ песку: это дѣлаютъ поваренные прислужники изъ лѣности, чтобъ наскоро отдѣлаться; олово надлежитъ чистить хвощемъ и щелокомъ, что посуду не царапаетъ и производитъ на оной лоскъ (*).

Поваръ и всѣ при немъ находящіеся должны, сколько возможно, въ одѣяніи своемъ наблюдать опрятность и чистоту. Въ особливости же занавѣски ихъ, кои нерѣдко употребляютъ они къ вытиранію посуды, не должны быть запачканы, для того, что взглядъ на замаранаго повара, или кухарку, не можетъ возбуждать аппетиту, и подозрѣніе можетъ убавить доброту самаго лучшаго кушанья. Чищеніе посуды, въ которой содержутъ воду, не меньше требуетъ раченія, а паче всего въ лѣтнее время, когда плѣснь множественнѣе садится, производитъ гниль, и водѣ сообщаетъ противной запахъ, дохо-

(*) Подробное наспавленіе въ разсужденіи содержанія поварни, а особливо до Діэтетическихъ правилъ относящееся, можно читать въ Экономическомъ Сочиненіи *Хозяинъ и Хозяйка*, напечатанномъ въ Москвѣ, VII Части во второмъ отдѣленіи стр. 25, и VIII Части втораго отдѣленія первую главу.

Digitized by Google

ходящій и въ кушанье. Какое великое удовольствіе видѣть домъ, въ которомъ порядокъ, чистота и трудолюбіе господствуютъ; покои и здоровье вѣрнѣйшую тому составляютъ отплату!

Вообще порядокъ и чистота должны простираться въ одинакой и ненарушаемой точности. Малое пренебреженіе имѣетъ уже по себѣ худыя слѣдствія: ибо подаетъ поводъ во второмъ случаѣ дѣло производить съ таковымъ же нерачѣніемъ. Сверхъ сего доброй хозяйкѣ нужно и того смотрѣть, чтобъ припасы не тращились безъ нужды и безъ мѣры; поелику достовѣрно то, что повара очень нехозяйственно съ оными обходятся, имѣвъ въ головѣ всеобще господствующій предразсудокъ: все, что запасено, должно быть издержано; или по пословицѣ: не въ чью голову, въ женихову. Сказанное мною подтверждается опытностію. Въ неприсмотрѣ мѣсяцъ пожираетъ то, чего бы на годъ стало. Желательно, чтобъ хозяйки отвергли вторгшееся обыкновеніе, и перестали бы присмотръ за поварнею считать за вещь побочную. Сколько бы вреда чрезъ это отвратилось!

Что же бы всякому снабженіе поварни облегчить и учинить пріятнымъ, прилагается здѣсь расписаніе разнаго роду мясамъ, рыбамъ, овощамъ и растѣніямъ, въ какомъ мѣсяцѣ какія имѣть можно, и когда изъ нихъ которыя бываютъ лучше и вкуснѣе къ употребленію. Въ каждомъ почти мѣсяцѣ поля, рѣки, сады и лѣса доставляютъ нѣчто новое, способствующее нашему здоровью и приносящее пріятную перемѣну для вкуса. Почему легко себѣ представить, сколько выгодно расписаніе это можетъ быть для распоряжающихъ изготовленіе кушанья, потому что оное освободитъ ихъ отъ дальняго размышленія, и разнообразною перемѣною ѣствъ на столѣ доставитъ честь распорядителю. Расписаніе сіе начинается съ Января.

Въ Январѣ. Въ этомъ мѣсяцѣ изъ мясъ, кромѣ говядины, можно имѣть слѣдующія: телятину, баранину, свѣжину, красную и черную дичь, зайцовъ, фазановъ,

новъ, тетеревей глухихъ и полевыхъ, куропатокъ, рябцовъ, индѣекъ, каплуновъ и пулардъ, голубей и разнаго роду мѣлкихъ птицъ. Изъ рыбъ бываетъ изобиліе въ карпахъ, щукахъ, судакахъ, лещахъ, карасяхъ, скуняхъ, налимахъ, угряхъ, плашвѣ, лососяхъ, штокфишѣ, трескѣ, сельдяхъ, селявѣ, пескаряхъ, пиклингахъ, или копченыхъ сельдяхъ, устрицахъ, мушеляхъ, ракахъ и улиткахъ. Изъ огородныхъ растѣній, много еще бываетъ сберегаемыхъ въ зимнемъ запасѣ, какъ то: капусты свѣжая и кислая, кольрабіи, свекла, бураки, рѣпа, морковь, брунколь, цвѣтная капуста, картофели, земляныя груши, селлерея, пустарнакъ, петрушка, эндивія, цикорія, въ кадкахъ посаженная; сушоные, соленые и въ маслѣ залитые грибы и стручевые плоды; также садовые овощи и каштаны.

Въ Февралѣ. Въ этомъ мѣсяцѣ бываютъ еще всѣ изъ прежде упомянутыхъ мясъ и множество поросятъ; но зайцы съ половины сего мѣсяца становятся не вкусны. Кромѣ мерзлой и свѣжей рыбы бываетъ въ это время великой приозъ бѣлужины, осетрины, бѣлой рыбицы, семги, наваги, сазановъ, угрей, икры. Изъ огородныхъ растѣній тотъ же зимній запасъ, равно изъ садовыхъ овощей; появляются также парниковая спаржа и свѣжіе салаты; лучшаго вкусу свиристели.

Въ Мартѣ. Кромѣ упомянутыхъ рыбъ, начинается въ этомъ мѣсяцѣ ловъ щукъ съ голубымъ перомъ; бываютъ же молодые зайцы, настовиками называемые, и молодые голуби; отчасти появляются дикіе гуси и утки. Рябцамъ лучшая стрѣльба на свистокъ. Въ мѣлкой бѣлой свѣжей рыбѣ недостатку не бываетъ, а особлиго въ ершахъ и пескаряхъ. Въ парниковыхъ спаржѣ и салатахъ начинается побольше изобилія. Молодая крапива бываетъ тутъ въ лучшемъ вкусѣ и составляетъ пріятную воздушную новую зелень.

Въ Апрѣлѣ Молодые барашки, поросята, зайчики, голуби и ранніе цыплята, а къ исходу мѣсяца можно имѣть молодыхъ гусятъ; далѣе тетеревей, рябцовъ,

валд-

Digitized by Google

валдшнеповъ, бекасовъ и раннюю весеннюю перяную дичину. Изъ рыбъ разную рѣчную, а особливо щукъ еще вкусныхъ и пескарей; караси и карпи могутъ изъ прудовъ вынимаемы быть по произволенію. Паровыя гряды приносятъ уже изобиліе въ салатахъ, капустныхъ отпрыскахъ, редисѣ, огурчикахъ и шампиніонахъ; мѣстами можно имѣть сморчки.

Въ Маіѣ. Бываетъ довольство въ барашкахъ, телятахъ, цыплятахъ, съ прочими домовыми птицами. Изъ рыбъ преимущественно ловятся (гдѣ есть) форели и ерши. Раки начинаютъ ловиться и вкуснѣть. Въ лягушечьихъ ногахъ не можетъ быть недостатку. Лучшаго вкусу надворная спаржа снабжаетъ столь изобильно. Сморчки появляются во множествѣ, также вишенье и пестрецы. На огородѣ поспѣваютъ ранніе салаты, изобиліе въ полевыхъ салатахъ, а паче ключевомъ крессѣ и воздушномъ редисѣ. Бузинной и сырейной цвѣтъ; иногда въ концѣ мѣсяца можно имѣть землянику. Въ молокѣ и лучшихъ сливкахъ, а всего больше въ свѣжемъ и лучшемъ маслѣ бываетъ довольство.

Въ Іюнѣ. Въ этомъ мѣсяцѣ въ хозяйствѣ бываетъ довольство въ телятинѣ, поросятахъ, барашкахъ, цыплятахъ, молодыхъ уткахъ и гусяхъ; голуби молодые бываютъ также въ довольствѣ. Рыбы прудовыя и рѣчныя могутъ отчасти составлять перемѣну; раки ловятся изобильно и въ лучшемъ своемъ вкусѣ. Огородъ приноситъ довольство салатовъ, какъ то: качанной, крессъ, спинатъ, кервель, капорку, молодые поваренные корни, множество травъ, раннюю репу, рѣдисъ, надворную спаржу, огурцы, горохъ и фазоли. Изъ ягодъ къ исходу мѣсяца: малина, персики и вишни начинаютъ поспѣвать, а въ началѣ еще мѣсяца бываетъ изобиліе въ земляникѣ лѣсовой и Спанской, смородинѣ бѣлой, красной и крыжовникахъ. Грибы черные появляются; бываютъ же сыроѣги, шампиніоны и иные.

Въ Іюлѣ. Мяса и рыбы бываютъ тѣ же, что и въ предшедшемъ мѣсяцѣ; однакожъ рыбы хотя получаютъ

Digitized by Google

уже лучшій вкусъ: ибо икру свою всю вымечутъ; но ловъ ихъ еще не великъ, да и пойманная рыба сидѣть не можетъ. Всѣхъ огородныхъ растѣній и овощей бываетъ изобиліе. Въ садахъ вишни, сливы во множествѣ, скороспѣлыя яблоки и груши появляются; лѣса доставляютъ клубнику, малину, ежевику, костенику и черную смородину. Персикамъ и абрикозамъ самое время. Тетеревей молодыхъ достаточно. Дыни и арбузы.

Въ Августѣ. Кромѣ телятины, множества порсятъ и домовыхъ молодыхъ птицъ, поспѣваютъ уже каплуны и пулярды въ кормъ. Изъ дикихъ птицъ лучшее время дуппельшнеповъ; ушокъ дикихъ, перепелокъ, молодыхъ тетеревей и всякаго рода куликовъ довольство. Олени начинаютъ быть вкусны. Зайцы еще не хороши, кромѣ молодыхъ, ермщами называемыхъ. Молодыхъ рябцовъ и глухихъ тетеревей лучшая стрѣльба. Въ садахъ и огородахъ всего изобиліе; особливо же дынямъ и арбузамъ время. Надворные артишоки поспѣютъ. Грибовъ множество, также лѣсныхъ орѣховъ. Рыбы начинаютъ вкуснѣть и ловится множественнѣе. Съ сего времени нѣкоторыя огородныя растѣнія запасаютъ впрокъ.

Въ Сентябрѣ. Можно имѣть мяса лучшаго вкусу, жирную говядину, баранину, также телятину. Поросятъ молочниковъ бываетъ уже мало. Въ домовыхъ птицахъ изобиліе. Дичина всякаго рода, а особливо лучшее время для стрѣльбы валдшнеповъ, бекасовъ, отчасти гаршнеповъ, стрепетовъ, дроздовъ, жаворонковъ; начинается стрѣльба тетеревей; зайцы жирнѣютъ. Лучшая травля перепелокъ. Рыбная ловля начинается; можно имѣть въ этомъ мѣсяцѣ стерлядей, вкусныхъ карповъ, карасей, всякую озерную и рѣчную рыбу, а особливо форелей. Раки теряютъ уже вкусъ, и не въ такомъ множествѣ ловятся. Сады приносятъ въ полномъ изобиліи осенніе плоды и виноградъ; огороды разнаго рода капусты, корни, отчасти зелень. Грибы всякіе, а особливо грузди, валвенки и оленки во множествѣ.

Въ

Digitized by Google

Въ Октябрѣ. Въ мясахъ изобиліе; гуси и утки, также индѣйки имѣютъ лучшій вкусъ. Дичины черной и красной довольство; зайцы жирнѣютъ; тетеревей полевыхъ лучшая стрѣльба на чучелы; куропаткамъ начинается ловъ въ вентеди и сѣти; гаршнепы и дрозды состоятъ въ лучшемъ вкусѣ; ловъ свиристелей и разныхъ мѣлкихъ птичекъ. Рыбамъ лучшій ловъ для запасанія въ садки, а по тому въ оныхъ изобиліе. Въ садовыхъ плодахъ и огородныхъ растѣніяхъ нѣтъ еще недостатку, а особливо есть еще капусты бѣлая, красная и отчасти цвѣтная.

Въ Ноябрѣ. Лучшая говядина, баранина, отчасти свинина; телятина, становится рѣже. Изъ дичины только олени и лучшіе зайцы; тетеревы, куропашки, утки кряквы вкуснѣйшія во всемъ году; свиристели. Изъ домовыхъ птицъ въ полномъ вкусѣ утки и гуси. Съ огородовъ и садовъ еще свѣжій запасъ въ зиму. Ловъ рыбы продолжается.

Въ Декабрѣ. Откормленные волы и свиньи снабжаютъ поварню разными своими частями; домовыхъ птицъ живыхъ не столько, кромѣ откармливаемыхъ и оставленныхъ; но въ мерзлыхъ птицахъ изобиліе. Рыбы мерзлой множество: ибо по первому льду бываетъ великой ловъ; приходитъ первая Яицкая осетрина и бѣлужина; привозъ рыбы отъ города Архангельскаго: свѣжая рыба только изъ садковъ. Изъ огородныхъ растѣній запасенное въ зиму, и въ довольствѣ еще. Ловъ великой тетеревамъ и куропаткамъ шапрами.

Просматривая расписаніе каждаго мѣсяца, хозяйкѣ, или до кого это надлежитъ, не трудно будетъ распоряжать столъ безубыточно и со вкусомъ.

Впрочемъ, что надлежитъ до діэтическаго состоянія большей части пищъ и пріуготовленіи оныхъ, описанныхъ въ этомъ Словарѣ, подъ каждою почти статьею помѣщены Медицинскія замѣчанія, которыми каждый, соображаясь сложенію своего тѣла, пользоваться можетъ. Замѣчанія сіи выбраны изъ лучшихъ Авторовъ, писавшихъ о Діэтетикѣ и Медицинѣ. ОГ.

Digitized by Google

ОГЛАВЛЕНІЕ

Статей, относящихся до Дистиллатора, Кандитора, повара и прислѣшника, находящихся въ первой Части.

До Дистиллатора:

	Стр.
Ангелика.	26
Англинской эскубакъ.	29
Анисъ.	31
Базиликъ.	41
Барбадской кремъ.	79
Бишофъ.	107
Веслетро.	239
Виноградъ.	249
Вина лоддѣльныя.	254
Вишни.	259
Водки.	264
Водку Унгарскую какъ дѣлать?	306
Водку Французскую лоддѣлывать.	308
Воды.	310
Гилотекъ.	338
Гилокрасъ.	340

До Кандитора:

Абрикозъ.	1
Абрикозы желтые.	7
——— зеленые.	11
Азероли.	16
Айва.	17
Ангеличной консервъ.	26
Анисъ.	31
Анисное мороженое.	32
Артишоки.	33

Ар-

Digitized by Google

Стр.

Аршадъ. - - - 40
Барбарисъ. - - - 79
Бергамотъ. - - - 92
Бигарады. - - - 93
Бисквиты. - - - 94
Бискотины. - - - 104
Бланманже. - - - 110
Буглосной консервъ. - - 122
Варенїе закусокъ, ягодниковъ и прот. 132
Варенїе въ меду. - - 228
Варенїе сухихъ конфектовъ. - 231
Вержюсъ. - - - 237
Виноградъ. - - - 249
——— *неспѣлой.* - - 251
Винныя ягоды. - - 253
Вишни. - - - 259
Воды изъ плодовъ и прот. - 325
Гвоздика. - - - 337
Гвоздики цвѣты. - - 338
Гимовъ, или рожи дикїя. - 339
Глассъ. - - - 341
Горчица. - - - 397
Гранаты. - - - 399
Гральяжъ. - - - 400
Грибы, заготовленїя оныхъ впрокъ. 436
Груши. - - - 442

До Повара:

Абесъ. - - - - 1
Ала брезъ. - - - 21
Ала добе. - - - 22
Альбранъ. - - - 23
Алозъ. - - - ——
Аллюметы. - - - 24
Амуреты. - - - 25
Андуиль. - - - 30

Ани-

Digitized by Google

Стр.

Анимели. 30
Анчоусы. 32
Артишоки. 33
Балоны или свиное. 42
Баранина. 44
Барашекъ или Ягненокъ. 72
Барбъ. 82
Беатили. 84
Бекасы. ——
Бекфига. 88
Биберо. 93
Бискъ. 106
Біофъ а ла модъ. 110
Бобы. 114
—— *Турецкіе или фазоли.* 115
Брезъ. 118
Брезоль. —
Брокоди. 121
Брункольъ. —
Бубертъ. 122
Буддингъ. —
Буженина. 127
Бульёны. —
Бутоны. 131
Бѣлая рыбица. —
Бѣлужина. —
Бюссоль. 132
Валдшнель. —
Валеріана. —
Варенцы. 231
Велрь. 235
Вержюсъ. 237
Вермишели. 239
Верховодка. —
Гетитенъ. ——
Вешчина. ——

Digitized by Google

Стр.

Вивъ. 246
Вьюны. 329
Вырѣзубъ. 332
Галантинъ. 333
Галимафре. 334
Гарико. 335
Гаршнелы. 336
Глассъ. 341
Говядина. ——
Говядину солить. 367
Годиво. 368
Голавль. —
Голецъ. —
Голова. 369
Голубп. —
Горлица. 393
Горохъ —
Горчица. 397
Гребни лѣтушьи. 400
Гренадъ. 401
Гренки. 402.
Грибы. 405
Гризетъ. 440
Грудина. 441
Груши. 442
——— *Земляныя.* 446
Гусь. 447
Густыя пищи. 450

До Приспѣшника:

Англинскіе ломти. 27
Англинскіе рѣзники. 28
Англинское молоко. 29
Англинской бѣлой горшокъ. —
Анисное пирожное. 32
Батонъ роіе. 83

Digitized by Google

	Стр.
Беньеты - - -	88
Бисквиты. - - -	94
Блинцы. - - -	113
Блины. - - -	114
Брїошъ. - - -	120
Буддинги. - - -	122
Булки. - - -	127
Вафли. - - -	231
Галетъ. - - -	334
Генуазъ. - - -	338
Глассъ. - - -	341
Гофръ. - - -	398
Грушп запеканыя. - - -	446

Digitized by Google

СЛОВАРЬ

Поваренный, Прислѣшничій, Кандитерскій и Дистиллаторскій.

А.

АБЕСЪ. Тѣсто, употребляемое на поддонки и сверьху запекаемыхъ кушанїй. Три онаго рода; *бизе* или *крутое*, *лучшее* и *слоеное*. Первое употребляютъ къ запеканїю ветчины, крупной дичины, окороковъ веприны хъ, зайцевъ и утокъ. Мѣсится оное изъ ржаной муки круто на теплой водѣ, съ малою долею коровьяго масла и соли. Размѣръ масла полфунта на полчетверика муки. Втораго роду тѣсто сїе мѣсятъ изъ лучшей пшеничной муки, съ приличнымъ количествомъ коровьяго масла, на горячей водѣ и присоленїемъ; крутость онаго располагается въ разсужденїи того, на что оное употреблять. Третьяго роду тѣсто это мѣшать подобно второму, только съ прибавкою яичныхъ желтковъ; замѣсивать оное должно на холодной водѣ, и раскатавъ тѣсто, натирать ладонью коровьимъ масломъ, пока будетъ сваляно; при чемъ разъ пять или шесть сгибать, раскатывая скалкою.

АБРИКОЗЪ. (С. Канд.) Четыре рода овоща сего, а именно: скороспѣлые Абрикозы, кои начинаютъ поспѣвать къ исходу Іюня; Абрикозы Мушкатные, или Персиковые, спѣющїе въ то же время; Абрикозы обыкновенные, созрѣвающїе въ половинѣ Іюля; Абрикозы Наншскїе, самые крупные и поздноспѣющїе. Не упоминается здѣсь объ Абрикозахъ Албержскихъ, у которыхъ нѣло не от-

Digitized by Google

стаетъ отъ косточки; этотъ родъ не хоротъ. Спѣлость Абрикозовъ познаютъ по алости, выступающей на одномъ боку, и по желтинѣ мяса. Къ употребленію въ дѣло надобно выбирать крупные и мясистые, которыхъ мясо свободно отстаетъ отъ косточки. Деревья, растущія на открытомъ мѣстѣ, приносятъ Абрикозы вкуснѣе и сочнѣе, нежели находящіяся въ шпалерникѣ. Не всегда дожидаются полной зрѣлости Абрикозовъ къ употребленію на столъ; много способовъ приготовлять оные еще зеленые; о чемъ сказано будутъ въ окончаніи этой статьи.

Абрикозной Мармелодъ по мѣщански. Возьми Абрикозовъ не совсѣмъ еще поспѣлыхъ; естьли съ дерева, стоящаго на открытомъ воздухѣ, облупи съ нихъ кожу; когда же изъ шпалерника, не трогай оную. Изрѣжъ слойками самыми тонкими по вынутіи косточки; возьми сахару фунтъ на фунтъ, или три четверти фунта сахару на фунтъ Абрикозовъ, столки оной, и посыпай Абрикозы, по мѣрѣ того, какъ слои оныхъ накрашиваются въ котелъ или тазъ, очень чистой. Мармелодъ этотъ приготовляется на огнѣ, или въ горячей печи; огонь долженъ быть силенъ. Во время варенія должно мѣшать ложкою, чтобъ не пригорѣло; когда начнетъ сгущаться, должно тотчасъ снять съ огня, чтобъ растереть лопаточкою куски, на ложкѣ не распускающіеся; поставь опять на огонь, и дай нѣсколько разъ вскипѣть. Надобно для опыту захватить немного указательнымъ пальцемъ и приложить къ большому пальцу; естьли пальцы слипаются, но не слишкомъ крѣпко, Мармелодъ готовъ.

Абрикозы по Португалски въ комлотахъ. Возьми дюжину Абрикозовъ желтыхъ, разрѣжъ пополамъ и выньвонъ косточки; уклади на тарелкѣ серебряной, и наливъ сыропу, т. е. сахару разваренаго съ водою, поставь въ печь, не накрывая. Когда пропекутся, посыпь толченымъ сахаромъ, и накрывъ другою тарелкою, поставь

Digitized by Google

ставь на оную скороду съ жаромъ, чтобъ подрумянились.

Абрикозы во Французской водкѣ. Возьми Абрикозовъ спѣлыхъ, обтри ихъ слегка полотенцемъ, чтобъ мошокъ скочилъ: должно остерегаться, чтобъ при трении не прорвать кожи. Съчь по тому Абрикозы, и на всякой фунтъ оныхъ возьми по четверти фунта сахару, которой увари а перль т. е. до жемчужинъ по Кандитерски; въ этотъ сыропъ положи Абрикозы, дай вскипѣть не больше трехъ или четырехъ разъ, осторожно между тѣмъ поворачивая ихъ въ сыропъ. По томъ выбирай по одному ложкою вонъ осторожно, и клади на блюдо: хотябъ сыропъ очень уварился, это не мѣшаетъ; сними тазъ съ огня, дай сыропу немного устояться, и положи въ него Французской водки, на каждой фунтъ Абрикозовъ считая по два шпофа. Надобно мѣшать прилѣжно ложкою, чтобъ водка съ сыропомъ хорошо соединилась. Поклади по тому Абрикозы осторожно въ узкогорлыя банки, налей сыропомъ, заткни пробками и обвяжи сверьху размоченымъ пергаминомъ. Таковымъ образомъ приготовленные Абрикозы могутъ стоять цѣлые два года, ни мало не испортившись.

Абрикозы обсахаренные. Возьми четыре фунта сахару и увари а ла плюмъ, по томъ четыре фунта Абрикозовъ спѣлыхъ, облупленныхъ. Положи ихъ въ разваренной этотъ сахаръ, и дай немного вскипѣть, чтобъ дали изъ себя сокъ. Дай онымъ остынуть; тогда опять поставь на огонь и вари, пока перестанетъ появляться пѣна. Сними по томъ съ огня, и оставь въ сахарѣ стоять до утра; тогда сыропъ сцѣди сквозь ситцо, и увари оной а перль; сложи въ каменную посудину, и клади въ него Абрикозы. Сними пѣну и поставь въ сушильню, или на печь настаиваться. На другой день откинь Абрикозы на рѣшето, склади на жестяные листы, и поставь сушить въ сушильнѣ, или въ печь въ вольной духъ, посыпавъ толченымъ са-

Digitized by Google

харомъ. Естьли нѣтъ способности приступить къ сушенію, можно ихъ оставить въ сыропѣ до другаго времени.

Абрикозы, называемые Ушками. Надобно взять Абрикозовъ шпалерныхъ или въ тѣни ростшихъ безъ пятенъ, отобравъ лучшихъ, кои только что начнутъ созрѣвать, положить въ горячую воду, наблюдая, чтобъ не слишкомъ отъ того побѣлѣли, то есть не очень бы прохватило ихъ варомъ, освѣжай, перемѣняя воду. Возьми столько же фунтовъ сахару, сколько вѣсомъ Абрикозовъ, развари сыропъ и очисти, отдѣли треть онаго до утра, двѣ же трети влей въ чашѣ на Абрикозы, которымъ прежде должно дать до суха отечь; накрой чашу или тазъ крышкою, дай вскипѣть три или четыре раза, оставь въ сахарѣ до утра; тогда выбравъ, откинь на рѣшето, чтобъ отекли. Сыропъ поставь на огонь, вливъ въ него прежде отнятую треть сыропу, увари сыропъ а лиссе, поклади въ него Абрикозы довариться, давая кипѣть, пока сыропъ сдѣлается о перль (*); тогда склади въ горшки съ сыропомъ для сохраненія, и трать изъ оныхъ въ разсужденіи надобности. Къ употребленію откидывай Абрикозы на рѣшетку, чтобъ отекли, а по томъ засушивай въ вольномъ духу, или въ сушильнѣ.

Абрикозы въ сыролѣ, называемые чрезъ рѣшетку. Положи надъ тазомъ или кострюлею рѣшетку изъ ивовыхъ прутиковъ; возьми Абрикозовъ спѣлыхъ желаемое количество, облупи, и вынь изъ нихъ косточки; разбивъ косточки, вынь ядра, и облупивъ съ нихъ кожицу, столки; свѣсь Абрикозы съ ядрами, и на фунтъ оныхъ возьми полтора фунта сахару. Абрикозы изрѣжъ въ куски, и уклади на рѣшетку, находящуюся надъ тазомъ: слой кусковъ съ толчеными ядрами, по томъ слой толченаго сахару, продолжая это, пока изойдетъ са-

(*) Всѣ сіи названія Кандиперскія объяснены въ началѣ.

Digitized by Google

сахаръ, и чтобъ послѣдній слой пришелъ изъ сахару. Накрой салфеткою, и поставь въ погребъ на сутки. По томъ взогрѣй треть штофа воды до вскипѣнія, положи въ нее оставшееся на рѣшеткѣ, поставь на горячую золу, чтобъ прѣло, а не вскипало; выложи на сито, дай стечь, не прожимая Абрикозовъ; пропусти также сыропъ, стекшій въ тазъ сквозь рѣшетку, и смѣшай съ послѣднимъ; взвари этотъ сыропъ о перль.

Абрикозный Канелонъ. Возьми двадцать пять Абрикозовъ самыхъ спѣлыхъ, раздави оные рукою и разведи двумя фунтами воды, дай мокнуть два часа; послѣ чего протри рукою сквозь сито, чтобы весь сокъ вышелъ. Въ этомъ соку распусти фунтъ сахару, взмѣшай и выложи въ салботіе т. е. въ ту форму, въ которой дѣлаютъ мороженое, застуди довольно, вымѣшай, и разложивъ въ канелоны, то есть фигурныя жестяныя формы, обвернутыя бумагою, поставь на ледъ. Къ подаванію на столъ надобно имѣть котелъ съ горячею водою, окунать дны формъ въ эту воду, и послѣ обернувъ, выталкивать на блюдо или тарелки.

Абрикозной Консервъ. Возьми Абрикозовъ бѣлыхъ, полуспѣлыхъ, облупи и изрѣжъ въ полоски, завяль надъ угольнымъ слабымъ жаромъ, отвѣсь оныхъ треть фунта. Развари сахару фунтъ а плюмъ, дай сыропу немного остыть, и положивъ въ него Абрикозныя полоски, вымѣшай ложкою, выложи на доску и передѣлай въ малые лепешечки.

Абрикозная Постила. Возьми Абрикозовъ бѣлыхъ, полуспѣлыхъ четыре фунта, облупи и дай въ водѣ вскипѣть отъ четырехъ до пяти разъ; по томъ протеревъ сквозь сито, позасуши и опять протри. На три фунта сего тѣста возьми три фунта сахару, разваренаго крѣпкимъ перомъ, положи въ него тѣсто, вымѣшай лопаткою, приставь на огонь, дай вскипѣть пять или шесть разъ, выложи въ форму и засуши.

Абрикозной Ликеръ. См. Ликеръ.

Digitized by Google

Абрикозная Драже или Дробь. Положи въ иготь размоченной гуммы драганту, прибавь къ тому Абрикознаго Мармелоду, подсыпай во время стиранія пестикомъ толченаго сахару; выложи на столъ, и тѣсто это переваляй; раскатай скалкою сколько возможно тоне, усыпавъ этотъ блинъ снизу и сверьху толченымъ сахаромъ, чтобъ не прилипало. Изъ сего блина вырѣжь жестяными инструментами разныя фигуры, какъ то: сердечки, звѣздочки, кружечки и проч., и засуши въ вольномъ духу. Впрочемъ поступай, какъ сказано о прочихъ Драже. См. *Дробь.*

Абрикозы въ сюртукахъ. Надобно взять Абрикозовъ налитыхъ сыропомъ, цѣльныхъ, и откинувъ на рѣшето, дать отечь сыропу. Возьми таковой цѣльной Абрикозъ, надрѣжь съ боковъ, чтобъ до половины разевался, но не совсѣмъ бы развалился, и наложи на другой цѣльной Абрикозъ такъ, чтобъ послѣдній былъ имъ покрытъ, и оба они казались за одинъ цѣльной Абрикозъ. Передѣлавъ таковымъ образомъ Абрикозы, омочай ихъ слегка въ сыропѣ, и поклади отечь на мѣдной лужоной листъ; обсыпь ихъ гораздо мѣлкимъ сахаромъ сквозь сито, и поставь въ вольной духъ, или въ сушильню. Когда съ одной стороны просохнутъ, поклади ихъ сухою стороною на сито, обсыпь еще сахаромъ, и доверши засушиваніе. Сіи Абрикозы надобно содержать въ деревянныхъ ящичкахъ, выстланныхъ бумагою, въ сухомъ мѣстѣ.

Абрикозное Мороженое. Возьми дюжину Абрикозовъ самыхъ спѣлыхъ, раздави рукою, и положивъ въ воду, мочи часъ или два; протри по томъ сквозь сито, и въ выжатой сокъ положи полфунта сахару. Когда сахаръ разойдется, сложи въ мороженицу, и заморозь по предписанному въ статьѣ о Мороженыхъ.

Абрикозы цѣльные въ Мороженомъ. Возьми желаемое число Абрикозовъ, не очень спѣлыхъ, очисти кожу, и вынь косточки, изрѣжь въ куски; возьми на фунтъ сего крошева фунтъ хорошаго сахару, положи въ тазъ, и

вари

Digitized by Google

вари на сильномъ огнѣ, безпрестанно мѣшая лопаткою, пока сдѣлается въ густоту Мармелода или киселя; когда кисель начнетъ становиться липокъ, сними тазъ съ огня, чтобъ растеретъ куски, которые не распустились. Приставь опять на огонь, дай вскипѣть нѣсколько разъ. Надобно перестать варить тогда, когда омочивъ конецъ указательнаго перста, сложить съ большимъ пальцомъ, будетъ склеивать. Сними съ огня, дай остыть, и сложивъ въ мороженицу, застуживай; когда начнетъ садиться, вымѣшай, и заморозивъ, выложи въ формы, имѣющія видъ натуральныхъ Абрикозовъ. Обверни формы бумагою, поставь ихъ на толченой ледъ, смѣшанной съ солью или селитрою. Посудина, въ которую положенъ будетъ этотъ ледъ, должна имѣть во днѣ скважины, чтобъ вода тающаго льду не собиралась. Предъ подаваніемъ на столъ надобно Абрикозы сіи прикрасить подъ натуру, т. е. вымазать одинъ бокъ ихъ кисточкою, кошенилью или карминомъ, растворенным на камеди.

АБРИКОЗЫ ЖЕЛТЫЕ *въ компотахъ.* Сначала спѣлости кожи съ нихъ очищать не должно; послѣ же должно оную облуплять, и косточку вынимать. Надобно ихъ поварить въ водѣ: когда всплывутъ на верьхъ, и отмякнутъ, выбери вонъ, и положи въ холодную воду, дай отечь. Положи въ жидкой сыропъ очищенной, и дай вскипѣть раза три или четыре. Въ продолженіи сего надобно рачительно снимать пѣну; и естьли сыропъ еще не довольно уварился, дай одному оному вскипѣть еще четыре или пять разъ, и взлей на Абрикозы. Когда остынутъ, уклади на блюдо къ отправленію на столъ. Естьли Абрикозы не довольно прохвачены сыропомъ, можно еще приварить, а по томъ еще сыропъ, и взлить на плоды.

Абрикозы желтые Конфированные въ сыропѣ. Возьми сихъ Абрикозовъ, достигающихъ спѣлости, облупи, и надрѣзавъ вынь косточки, подавливая къ мѣсту, гдѣ бываетъ стебелекъ; по томъ свѣсь Абрикозы, возьми

Digitized by Google

фунтъ на фунтъ сахару. Вари въ водѣ Абрикозы, и не больше, чтобъ дать вскипѣть только два раза, пока будутъ мягки между пальцевъ: тогда Абрикозы вынимая осторожно, клади въ холодную воду, и дай онымъ обтечь на рѣшетѣ. Положи отвѣшенной сахаръ въ тазъ, очисти и увари большимъ перомъ, то есть по Кандитерски о гранъ плюмъ; клади въ него осторожно Абрикозы, и дай вскипѣть два раза; послѣ чего сними съ огня. Въ этомъ сыропѣ оставить ихъ на двѣнатцать часовъ напитываться; послѣ выбрать вонъ, чтобъ отекли, а сыропъ приставивъ на огонь, дать вскипѣть двацать разъ; снявъ съ огня, покласть въ него Абрикозы, и больше не варить, а оставить до утра. На другой день поварить ихъ въ сыропѣ, чтобъ вскипѣли шесть или семь разъ; когда въ половину остынутъ, складывать въ банки.

Абрикозы желтые въ сухихъ конфектахъ. Возьми Абрикозовъ больше нежели въ половину созрѣвшихъ, облупи оные чисто, и вынимая косточки, клади въ холодную воду. Варить оные въ сахарѣ должно по сказанному въ предшедшемъ отдѣленіи; когда по снятіи съ огня въ сыропѣ остынутъ, складывай на рѣшетку отекать, а по томъ уклавъ на листы мѣдные, обсыпать сквозь ситцо толченымъ сахаромъ, и поставить въ сушильнѣ, или въ вольной духъ для засушенія. Когда сверху высохнетъ, покласть на сито высохшею стороною, и обсыпавъ сахаромъ съ другой стороны, по вышеписанному досушивать. Наконецъ должно оные скласть въ деревянные ящички, устланные бумагою, и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Естьли бумага отсырѣетъ, надобно оную перемѣнить. Впрочемъ можно дѣлать сухіе конфекты изъ Абрикозовъ конфированныхъ въ сыропѣ, какъ о томъ упомянуто выше.

Абрикозы желтые въ Мармелодѣ. Возьми Абрикозовъ самыхъ спѣлыхъ, облупи и вынь косточки; завяль на

огнѣ

Digitized by Google

огнѣ и отвѣсь четыре фунта. По томъ возьми четыре фунта сахару, увари оной а ла перль, и положи въ него Абрикозы. Мѣшай гораздо лопаткою, и дай вскипѣть на большомъ огнѣ разъ четырнатцать или пятнатцать; послѣ снявъ съ огня, дай постоять четверть часа, и складывай въ банки.

Абрикозы слѣлые въ сыролѣ. Возьми Абрикозовъ не совсѣмъ созрѣлыхъ, облупи и разрѣжь съ одного боку; вынь косточки, и свѣсивъ, что потянутъ чищенные Абрикозы, возьми столькоже вѣсомъ сахару, и развари оной въ тазу а ла гранъ-племъ. Положи въ него Абрикозы, и дай вскипѣть только одинъ разъ, чтобъ пустили изъ себя сокъ; сними съ огня, и давъ стоять два часа, приставь опять на огонь, и вари до тѣхъ поръ, какъ пѣны болѣе взбивать не станетъ; сними тогда съ огня, и оставь стоять въ сыропѣ на сутки. Выбери по томъ Абрикозы осторожно ложкою, дай отечь, а сыропъ приставивъ на огонь, увари о перль, склади Абрикозы въ чашку, и наливъ сыропомъ, поставь на сутки въ сушильнѣ, или на печь; наконецъ остудивъ, расклади въ банки.

Абрикозы слѣлые чищеные. Надобно взять Абрикозовъ ни самыхъ спѣлыхъ, ни еще зеленыхъ: естьли угодно приготовить ихъ цѣльными, должно ножичкомъ сдѣлать малой надрѣзъ по рубцу, и выдавить косточку къ черешку, или тому мѣсту, гдѣ находится стебль. Начистивъ таковымъ образомъ Абрикозовъ четыре фунта, надобно имѣть на огнѣ готовую кипящую воду, и класть въ оную Абрикозы: это называется обланшировать, т. е. обѣлить; должно остерегаться, чтобъ они въ водѣ не раскипѣли, но тотчасъ вынимая ложкою, класть въ холодную воду; послѣ откидывать на сито, чтобъ отекли; и между тѣмъ распустить четыре фунта сахару, которой уварить а ла плюмъ. Въ этотъ сыропъ класть одинъ по одномъ бережно, приставить на огонь, и давъ вскипѣть только два или три раза,

Digitized by Google

съ огня снять, и дать остыть: чрезъ это выпустятъ они свой сокъ, возмутъ въ себя сахаръ. По томъ сыропъ сливъ, взварить: когда оной вскипитъ разъ пять или шесть, дай оному постоять часа два или три, или хотя до завтра. Наконецъ склади Абрикозы въ банки, и наливъ сыропомъ, поставь на сохраненіе. — Естьли надобно изъ нихъ сдѣлать сухіе конфекты, послѣ вышеписаннаго поклади Абрикозы на жестяные листы, давъ имъ прежде отечь; уклавъ обсыпь мѣлкимъ сахаромъ сквозь ситцо, поставь въ сушильню. Когда просохнутъ съ одной стороны, оборони на другую, и также обсыпь сахаромъ. Высушивъ и давъ остыть, можно ихъ скласть въ деревянныя коробки, устланныя бумагою бѣлою. Естьли чрезъ нѣсколько времени отволгнутъ, стоитъ только перемѣнить бумагу. — Не надобно забывать того, чтобъ Абрикозы очищая сначала, тотчасъ класть въ холодную воду.

Абрикозы, тѣсто изъ оныхъ. Возьми шесть фунтовъ Абрикозовъ самыхъ спѣлыхъ, облупи, и положи въ самой чистой тазъ, позасуши надъ жаромъ: когда въ половину высохнутъ, развари три фунта сахару крѣпкимъ перомъ, т. е. алафортъ плюмъ, налей на Абрикозы, и державъ на огнѣ потряхай; послѣ мѣшай спатулею, пока довольно уварятся.

Абрикозы спѣлые, сыролъ изъ нихъ. Положи въ тазъ тридцать Абрикозовъ съ тремя бутылками воды, вари на хорошемъ огнѣ, пока Абрикозы разварятся въ Мармелодъ; выкладывай на сито, поставленное надъ чашею, чтобъ сокъ изъ Абрикозовъ разваренныхъ въ нее стекалъ; выклади гущу въ цѣдительной мѣшокъ, поливай жижею изъ чаши, процѣди чисто. Когда соку сего будетъ два фунта, положи въ него фунтъ сахару, въ сыропъ разваренаго и очищеннаго; этотъ размѣръ можетъ служить и для множайшаго количества. Смѣшавъ сокъ съ сыропомъ, вари до обыкновенной густоты сыропу. Давъ до половины остынуть, раз-

Digitized by Google

разлей его по бутылкамъ и храни къ употребленію. Этотъ сыропъ не можетъ долго стоять. Когда нужно запасти онаго къ зимѣ, надобно класть два фунта сахару на бутылку соку, и варить вышеписаннымъ образомъ.

Абрикозы сплюснутые. Возьми сотню хорошихъ Абрикозовъ, почти спѣлыхъ, надрѣжь ихъ съ одной стороны отъ стебелька, выдави косточки, проводя плашмя ножа сверху. Разбѣй косточки осторожно, чтобъ вынуть ядра цѣлы, очисти съ оныхъ кожицу и отложи особливо. Положи Абрикозы въ кипятокъ, чтобъ обварились и сдѣлались мягки; послѣ чего перекладывай ихъ въ холодную воду. На каждой фунтъ таковыхъ Абрикозовъ возьми по полуфунту сахару, и развари въ малой лиссѣ; положи въ него Абрикозы, и дай два раза вскипѣть, накрывъ тазъ: снявъ пѣну, выложи въ чашу до утра, а тогда увари сыропъ большимъ перомъ; положи въ него Абрикозы и ядра, кои были отложены особливо, дай вскипѣть разъ и сними съ огня; выложи въ чашу до утра: тогда вынь Абрикозы съ ядрами изъ сыропу и дай отечь. Положи въ каждой Абрикозъ по ядру, и укладывай на рѣшетку для засушенія. Когда съ одной стороны высохнутъ, переверни на другую: они сами собою сплюснутся. По высушеніи храни ихъ въ деревянныхъ коробочкахъ, устланныхъ бѣлою бумагою, и содержи въ сухомъ мѣстѣ.

АБРИКОЗЫ ЗЕЛЕНЫЕ, *во Французской водкѣ.* Надобно взять Абрикозовъ, пріуготовленныхъ способомъ щелоку, о чемъ сказано будетъ ниже, положить въ кипятокъ, чтобъ обланшировались и удержали зелень. Развари и очисти сахару, склади въ оной Абрикозы, накрой тазъ, и дай вскипѣть разъ семь или восемь, сними пѣну, и выложи въ чашу до утра: тогда сливъ сыропъ, взвари оной до семи или осьми вскипѣній, и вылей на Абрикозы. На третій день опять слей сыропъ, дай оному вскипѣть пять или шесть разъ; въ это

Digitized by Google

это время положи въ него Абрикозы, и накрывъ, еще дай вскипѣть пять или шесть разъ. Снявъ съ огня сними пѣну, выложи Абрикозы въ узкогорлыя банки, сыропъ смѣшай по поламъ съ Французскою водкою, и наливъ на Абрикозы, закупорь. Сіи Абрикозы можно употреблять въ компоты, и передѣлывать въ сухіе конфекты.

Абрикозы зеленые, какъ сбивать съ оныхъ мохъ щелоченіемъ? Сдѣлай щелокъ изъ золы, сырыхъ дровъ просѣянной; испытай, когда вода щелочная между пальцовъ будетъ казаться сальна и мягка, щелокъ хорошъ. Въ этотъ горячій щелокъ положи зеленые Абрикозы, мѣшай ложкою, и когда найдешь, что мохъ удобно будетъ сходить, сними съ огня, обтирай каждой плодъ салфеткою, и клади въ холодную воду. Перечистивъ Абрикозы, наколи оные въ разныхъ мѣстахъ иглою; приставь на огонь въ водѣ, кинувъ въ нее щепоть соли и четверть рюмки уксусу, дабы позеленѣли; накрой тазъ, вари на умѣренномъ огнѣ, чтобъ только чуть кипѣли. Когда Абрикозы позеленѣютъ, выложи ихъ въ теплую воду къ отнятію суровости; давъ полежать въ этой водѣ, выклади ихъ въ холодную воду на нѣсколько часовъ. Послѣ сего положи ихъ въ жидкой сахарной сыропъ до утра; тогда сыропъ сцѣди, взвари оной три или четыре раза, вылей на Абрикозы и оставь до утра. Въ третій разъ прибавь сыропу очищеннаго; въ четвертой разъ подбавь сахару еще больше; вари въ сыропѣ Абрикозы, пока сыропъ сдѣлается а перль. Замѣчается, что всякіе плоды, коимъ лежать въ сыропѣ, надлежитъ онымъ напитывать. Сложивъ въ банку, вырѣжь изъ бумаги кружокъ, наложи и пригнети, чтобъ оной касался плодовъ.

Абрикозы зеленые о канди или въ леденцѣ. Возьми Абрикозовъ зеленыхъ выщелоченыхъ по вышесказанному и довольно высушенныхъ въ вольномъ духу, положи на рѣшетки, кои вкладываются въ формы для Кандированія. Возьми сахару соразмѣрно количеству Абрикозовъ, свари

Digitized by Google

свари его а суфль, то есть дутой, и взлей на Абрикозы, въ формахъ положенные, и поставь въ сушильню, пока покроются леденцомъ.

Абрикозы зеленые въ Карамелѣ. Возьми Абрикозовъ зеленыхъ Конфированныхъ въ Французской водкѣ, дай съ нихъ водкѣ отечь, и высуши въ сушильнѣ; взоткни каждой на спичку, чтобъ можно было омокать въ сахаръ, уваренной о карамель. Омоченные ставь на рѣшетку, пропуская спички въ ячейки рѣшетки, чтобы карамель самъ собою засохъ на воздухѣ. Послѣ досуши ихъ на фарфоровой тарелкѣ, подложивъ кружокъ, вырѣзанной изъ бумаги.

Абрикозы зеленые жидкіе. Ощелочивъ съ нихъ мохъ, обваривъ и озеленивъ по вышесказанному, положи въ тазъ сахару, разваренаго въ сыропъ и очищеннаго, (какъ сахаръ очищать, смотри въ статьѣ *варенїе конфектовъ*) мѣрою сколько потребно по количеству Абрикозовъ, ког обмывъ въ двухъ холодныхъ водахъ, и давъ отечь на ситѣ, склади въ сыропъ и взвари слегка. Сними тазъ съ огня, чтобъ снять пѣну, и выложи въ чашку, въ которой бы сыропомъ ихъ немного покрыло. Замѣчается, что этотъ первой сыропъ долженъ быть слегка уваренъ. На другой день слей сыропъ сквозь цѣдилку, дай оному вскипѣть двѣнатцать разъ, и взлей на Абрикозы. Должно продолжать то же дѣйствїе два или три дни, прибавляя въ сыропъ сахару, по мѣрѣ того, какъ Абрикозы напитываются. Наконецъ выбери Абрикозы, дай онымъ отечь, и испытай, довольно ли они напитались сахаромъ: естьли еще не довольно, прибавь въ сыропъ сахару, разведи сыропъ до той густоты, изъ каковой Абрикозы были вынуты, увари оной до большаго пера; вылей на Абрикозы, въ тазъ сложенные, накрой, и дай вскипѣть пять или шесть разъ. Снявъ съ огня, сними пѣну, и давъ до половины остынуть, складывай въ банки. Не должно запасать сего конфенту много; ибо оной скоро портится.

Абри-

Digitized by Google

Абрикозы зеленые въ сухихъ конфектахъ. Вари зеленые Абрикозы по вышеписанному объ Абрикозахъ жидкихъ. Замѣчается, что очень молодые зеленые Абрикозы не въ состоянiи бываютъ выдерживать щелоченiя; можно съ оныхъ сбивать мохъ, обтирая солью съ уксусомъ; обвари оные въ водѣ, и оставь въ той же водѣ позеленѣть. Уваривъ и напитавъ ихъ сыропомъ по прежде сказанному, сложи въ банки. Когда надобно передѣлывать въ сухiе конфекты, вынь желаемое число, дай отечь сыропу, обваляй въ толченомъ сахарѣ, и засушивай на ситѣ въ вольномъ духу.

Абрикозы зеленые въ Компотахъ. Очисти съ нихъ мохъ щелоченiемъ, или вытирая солью, вымой, и проткнувъ по срединѣ, клади въ холодную воду. По томъ вскипѣти воды, и положи въ нее Абрикозы бланшировать, т. е. до половины проварiться. Когда обланшируются, что можно узнать чрезъ накалыванiе иглою, естьли оная будетъ входить въ нихъ безъ сопротивленiя, или будутъ они мягки подъ пальцомъ, или удобно имъ можно раздавливать въ рукѣ, сними съ огня, выложи на блюдо, и накрой салфеткою, чтобъ позеленѣли. Послѣ дай отечь на ситѣ, и положи въ жидкой сыропъ, взвари три или четыре раза, и оставь напитываться сахаромъ часъ или два; приставь по томъ на огонь, и давъ вскипѣть пять или шесть разъ, выложи на блюдо, и когда остынутъ, компоты готовы. Естьли запасаешь сихъ компотовъ на нѣсколько дней, надлежитъ на другой день сыропъ сливъ, взварить оный до пяти или шести вскипѣнiй. Когда понадобится сдѣлать изъ зеленыхъ Абрикозовъ компоты зимою, легко это учинить, когда есть они запасены жидкiе или въ сыропѣ; надобно вынуть ихъ желаемое количество съ частью сыропу, и положить въ тазъ съ прибавкою воды для взваренiя, давъ этому разведенному водою сыропу одному нѣсколько разъ вскипѣть, взлей на Абрикозы, и посылай на столъ горячiе, или остудивъ, какъ угодно. Естьли

же

Digitized by Google

же въ запасѣ Абрикозы къ сухихъ конфентахъ, стоитъ ихъ положить только въ тазъ, налить сыропу съ другихъ жидкихъ Абрикозовъ, и приваривъ по вышесказанному, выкласть на блюдо для отсылки на столъ.

Абрикозы зеленые въ Мармелодѣ. Возьми зеленыхъ Абрикозовъ, пока еще косточка въ нихъ не отвердѣла, положи въ салфетку съ солью, и обтирай, пока мохъ съ нихъ сойдетъ; по томъ положи въ холодную воду: послѣ того надобно ихъ варить гораздо, пока сдѣлаются мягки; дай имъ отечь, и протри сквозь сито въ чашку или въ тазъ. По высуши приставивъ на огонь, мѣшая и взворачивая тщательно ложкою или лопаткою, пока не останется въ нихъ никакой жидкости, и начнетъ прикипать къ тазу. Тогда разваривъ сахару въ сыропъ, употребивъ фунтъ на фунтъ вѣсомъ противъ Мармелоду, разведи тѣсто Абрикозное этимъ сыропомъ, и давъ исподоволь вариться, доведи до желаемой густоты.

Абрикозы зеленые чищеные. Надобно съ нихъ обрѣзавъ искусно кожу, положить ихъ въ холодную воду. Между тѣмъ вскипѣтить иную воду, и скласть въ оную Абрикозы; когда они всплывутъ на верхъ, сними съ огня и остуди. По томъ приставь опять на огонь, чтобъ позеленѣли и проварились, пока игла свободно въ нихъ входить будетъ; послѣ чего переложи ихъ въ сыропъ, и увари по вышесказанному въ жидкіе или сухіе конфекты.

Примѣчаніе. Въ Великой Россіи нынѣ оранжереи приносятъ уже столько Абрикозовъ, что можно изъ нихъ варить конфекты. Но сія статья идетъ въ замѣчаніе, и служитъ къ употребленію для жителей Херсона Таврическаго, гдѣ множество Абрикозовъ, что оные могутъ изъ сего составить отрасль торговли, и по крайней мѣрѣ поосвободить свое отечество отъ страны денегъ за иностранные сухіе конфекты.

Digitized by Google

Замѣчанїе Медицинское.

АБРИКОЗЫ зеленые безпокоятъ желудокъ, и приключаютъ запоръ; а особливо приготовляемые во Французской водкѣ: оные не удобны имѣющимъ слабый желудокъ, а особливо у которыхъ нервы въ немъ чувствительны, и наклонны къ ирритацїи.

АБРИКОЗЫ спѣлые напротивъ питательны, мягчатъ, нѣсколько прохлаждаютъ, и побуждаютъ на низъ. Но плоды сїи не рѣдко выспѣваютъ только съ одной половины; почему особамъ слабымъ должно употреблять только спѣлую половину, и то облупивъ кожу; удобнѣе для нихъ Абрикозы сочные, на открытомъ мѣстѣ ростшїе; въ тѣни же и шпалерахъ деревья Абрикозные приносятъ плоды сухи и моховатые.

АБРИКОЗЫ спѣлые вареные можно умѣренно позволять больнымъ и слабымъ, потому что въ сихъ плодахъ меньше кислоты, нежели въ другихъ, и по тому, что вареные получаютъ они вкусъ и ароматъ, для всѣхъ вообще прїятной.

АЗЕРОЛИ. (С. Канд.) Это родъ Айвы или Квитовъ малаго роду, которая въ нѣкоторыхъ мѣстахъ извѣстна подъ названїемъ *Мислелей*; у Азеролей есть также какъ у Айвы родъ малой коронки листовой на верьху. Этотъ плодъ поспѣвъ, бываетъ красенъ, сладкъ и мягкъ; лучшїй родится въ Италїи и Лангедокѣ; качество его одинакое съ Айвою. Плодъ этотъ очень мало употребляется Кандитерами: между тѣмъ для перемѣны прїуготовляютъ оной. Надобно каждой взоткнуть на спичку; сахаръ уварить о карамель, и въ горячїй этотъ сыропъ омочать Азероли, одинъ по другомъ, откладывать на рѣшетку, чтобъ Карамель засыхалъ на воздухѣ. Подаютъ по томъ на столъ на тарелкахъ, коихъ края украшены вырѣзанною бумагою.

Замѣчанїе Медицинское.

АЗЕРОЛИ вяжутъ, и, можно сказать, что онѣ полезны для желудка: пользуютъ они имѣющимъ желудокъ слабой,

Digitized by Google

слабой, и особамъ подверженнымъ вязкимъ мокротамъ и поносамъ; но должно употреблять ихъ въ маломъ количествѣ.

АЙВА или КВИТЫ. (Coings. См. Канд.) Три рода оныхъ: два садовыхъ и одинъ лѣсной. Первые два растутъ множественно по садамъ въ Таврической области, а особливо на Таманѣ; а дикіе между Булаклавою и Алуштою; самые же крупные на Кавказскихъ горахъ близь Моздока. Поспѣваютъ къ исходу Сентября. Кандитеры другихъ Государствъ употребляютъ только садовые въ конфекты, сыропы и иныя вещи. Надобно отбирать дробные, по тому что они душистѣе и желты зрѣлые; крупные же блѣдны, меньше душисты и тѣло имѣютъ мягкое.

Айва вареная по Кардинальски. Возьми Айвы самой спѣлой, очисти и выбери сѣмячки; отвѣсь четыре фунта чищеной Айвы и вари въ четырехъ фунтахъ воды, пока довольно уварится; выбери Айву, которая должна быть разрѣзана пополамъ или на четверо. Въ отваръ же Айвы положи обрѣзанную кожу и сѣмячки, развари въ кисель и вылей сквозь сито въ чашу; развари два фунта сахару крѣпкимъ перомъ, отвѣсь фунтъ отвару и положи въ сыропъ, мѣшай довольно. Между тѣмъ приготовь довольное число краски изъ кошенили, (см. краски), влей въ сыропъ и положи въ него Айву, пока довольно окрасятся, и приварить. По томъ Айву выбрать, а сыропъ уварить большимъ перомъ, и положить Айву только для того, чтобъ нагрѣлась; когда по снятіи съ огня до половины остынетъ, складывай въ банки.

Айва въ Кларекетахъ. Приготовь Айву, по вышеписанному поступая; когда же кожа съ сѣмячками будетъ съ сыропомъ разварена, вымѣшай и сними съ огня; естьли не будетъ довольно цвѣтна, можно подкрасить кошенилью; по томъ покласть Айву въ сте-

Digitized by Google

клянныя формы, налить сыропомъ и засушивать въ вольномъ духу.

Айва въ Компотахъ по мѣщански. Положи въ кипящую воду три или четыре Айвы въ разсужденіи ея величины; вари до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается мягка подъ пальцами; тогда выкинь ее въ холодную воду, послѣ разрѣзывай на четверо, облупляй кожу и вычисти сердце съ сѣмянами. Положи въ легкой сахарной сыропъ, дай нѣсколько разъ вскипѣть; когда же уварится довольно, выложи на блюдо и посылай на столъ горячую.

Айва въ Компотахъ леченыхъ въ золѣ. Заверни въ намоченную пищую бумагу сколько угодно Айвъ, положи въ горячую золу, чтобъ исподоволь пропеклись; когда сдѣлаются подъ пальцами мягки, сними съ нихъ бумаги и разрѣжь на четверо. Надобно съ нихъ кожу облупить чисто и вынуть сердце или сѣмянники; по томъ положить въ тазъ съ полурюмкою воды и полфунтомъ сахару, доваривать сколько нужно. Небольшую появляющуюся пѣну надлежитъ славливать лоскуткомъ бумаги. Выклавъ на блюдо или въ Компотницу, естьли сыропъ будетъ жидкъ, надобно оной поуварить, и взливъ на Компоты, отсылать горячее.

Айва, кисель изъ оной подкрашенной. Испеки въ печи Айвы крупной цѣлкомъ; послѣ того облупивъ съ нее кожу, протри сквозь сито, растирая ее крѣпко лопаткою; положи въ тазъ, чтобъ огустить немного на угольномъ огнѣ; тогда накрывъ тазъ, поставь на горячую золу и держи, пока кисель подрумянится. Приведши кисель въ это состояніе, подкрась его кошенилью, вымѣшай кисель, и приставь на огонь; уваривай до тѣхъ поръ, пока станетъ отставать отъ тазу. Развари сахару вѣсомъ равно противъ Айвнаго киселя, чтобъ сыропъ былъ малымъ перомъ, смѣшай его съ киселемъ, пока довольно соединятся; приставь на огонь, взвари

до

до закипанія, безпрестанно мѣшая лопашкою; склади въ формы и поставь въ сушильню засохнуть.

Айва, кисель изъ оной натуральной. Возьми Айвы спѣлой, положи цѣлкомъ въ кипятокъ, чтобъ разварилась мягко; выкинь на сито, дай отечь, протри лопашкою сквозь сито; собранное тѣсто или Мармелодъ положи въ тазъ и загусти варенїемъ на небольшомъ огнѣ; продолжай мѣшать и варить, пока тѣсто будетъ отставать отъ тазу; тогда сними съ огня. На три четверти фунта сего тѣста возьми фунтъ сахару, и развари въ малымъ перомъ, положи въ него тѣсто, смѣшай довольно, приставь на огонь и вари до вскипѣнія, безпрестанно мѣшая; наконецъ сложивъ въ формы, засуши.

Айва въ конфектѣ жидкомъ. Развари Айвы въ водѣ, пока сдѣлается мягка подъ пальцомъ, счетомъ десятокъ, и должно, чтобъ Айва была спѣлая и желтая. Послѣ выложи оную въ холодную воду, разрѣжь на четверо, облупи чисто кожу и вычисти сѣмянники; дѣлая это, опять бросай четвертины Айвныя въ холодную воду. Свѣсь четвертины, и взявъ столько же вѣсомъ сахару, развари въ сыропѣ большимъ лиссѣ; положи въ сыропъ Айву, вари на маломъ огнѣ, и снимая временемъ тазъ съ огня, скидывай пѣну. Уваривъ довольно, выбери Айву въ чашу, а сыропъ увари о гранъ перль; взлей оной на Айву, чтобъ разогрѣлась. Послѣ давъ до половины остыть, складывай въ банки; но не завязывай оныхъ, пока совсѣмъ не остынетъ.

Айва въ конфектѣ жидкомъ инымъ образомъ. Отбери Айвы спѣлой, желтой и здоровой, натычь кончикомъ ножа и развари въ водѣ мягко; потомъ выложи въ холодную воду, и вынимая изъ оной, облупи кожу, разрѣжь на четвертины, вычисти сѣмянники, и опять клади въ холодную воду. Перечистивъ такимъ образомъ всѣ Айвы, выкинь ихъ на рѣшето отечь; послѣ положи въ сыропъ сахарной, уваренной а лиссе;

Digitized by Google

накрой тазъ и вари на маломъ огнѣ. Снимай временемъ тазъ съ огня для очищенія пѣны. Увари сыропъ а перль, дай остыть и склади въ банки. На фунтъ Айвы надобно употреблять фунтъ сахару. Чтобъ Айва вышла красная, нѣкоторые разваривая сыропъ, кладутъ рюмку краснаго вина; но лучше класть кошенили, приготовленной таковымъ образомъ. Столки кошенили въ маленькой иготѣ съ равною долею креморъ-тартари; вари это въ рюмкѣ воды, положивъ кошениль въ воду тогда, какъ оная закипитъ. Вымѣшай палочкою, прибавь съ горошину квасцовъ толченыхъ, дай немного покипѣть, процѣди сквозь вѣтошечку. Сего отвару клади сколько надобно въ конфектъ для подкрашенія.

Айвная Ратафія. См. *Ратафія.*

Айвной Мармелодъ. Увари Айву до половины, или обланшируй; впрочемъ поступай какъ сказано будетъ объ Айвномъ ягодникѣ ниже, кромѣ, что надобно брать сахару фунтъ на фунтъ противъ Айвы. Сдѣлай изъ бумаги коробочки, шириною противъ мѣры листовъ мѣдныхъ, какіе есть въ числѣ сбруи Кандитерской. Коробочки не должны быть выше толщины мизинца ручнаго; напитай дны коробочекъ хорошимъ Прованскимъ масломъ; приготовивъ Мармелодъ, наложи онаго въ коробочки; но такъ, чтобъ треть вышины оныхъ осталась порожею, и расправь Мармелодъ сколько возможно равнѣе. Поставь коробочки на мѣдномъ лѣстѣ въ сушильню, или въ вольной духъ въ печи; можно узнать рукою, когда Мармелодъ засохнетъ. Тогда выкинуть на мѣдной листъ, оборачивая коробочки вверхъ дномъ, обсыпать Мармелодъ мѣлкимъ сахаромъ сквозь сито и засушить въ досталь. Этотъ Мармелодъ разрѣзываютъ въ куски къ украшенію дессертныхъ блюдъ съ плодами и къ дѣланію пирамидъ, и проч. Надобно держать оной въ бумажныхъ коробочкахъ въ самомъ сухомъ мѣстѣ.

Айвной ягодникъ. Возьми Айвы здоровой и не совсѣмъ еще доспѣлой, вытри сухо бѣлымъ полотенцемъ

немъ и разрѣжь оную въ куски. Отвѣсь сихъ кусковъ шесть фунтовъ и свари ихъ въ десяти фунтахъ воды; послѣ чего пропусти сквозь сито въ чашу. Сего соку отвѣсь шесть фунтовъ, положи въ него три фунта сахару и увари вмѣстѣ до густоты ягодника. Замѣчается, что варенїе должно производить на маломъ огнѣ, чтобъ покраснѣлъ ягодникъ; послѣ чего прямо съ огня складывать въ коробочки, или въ горшки.

Айвные Компоты въ ягодникѣ. Возьми четыре Айвы, облупи съ нихъ чисто кожу, вынь сѣмянники, разрѣзавъ прежде каждую на четверо; уклади четвертины въ тазу, влей три штофа воды и положи полфунта сахару; накрой тазъ и вари на маломъ огнѣ, пока Айва уварится; сними тазъ съ огня, счисти пѣну долой. Выклади четвертины на блюдо, а сыропъ увари до густоты ягодника, чтобъ покраснѣлъ. Выложи ягодникъ на тарелку, пока совсѣмъ остынетъ и сядетъ; тогда выпрокинь оной на Айву. Ягоднику сему должно быть подкрашенному.

Замѣчанїе. Айвы множество у насъ родится въ Таврической области. Впрочемъ всѣ вышеписанныя заготовленїя изъ Айвы можно производить изъ крѣпкотѣлыхъ яблокъ.

Замѣчанїе Медицинское.

Айва составляетъ плодъ вяжущїй, полезный желудку, слегка отверзающїй утробу; полезный также для имѣющихъ слабый желудокъ, поносъ, густую урину и запоръ оной; но должно употреблять сей плодъ умѣренно.

АЛАБРЕЗЪ. (См. *Поваренная*) Это особливый родъ приготовленїя кушанья, служащаго къ умноженїю вкуса. Когда хочешь Алабрезъ изготовить индѣйку, каплуна, курицу, цыплятъ, утку, голубей, баранью или телячью заднюю ногу, надобно имѣть къ сему плосковатую кострюлю по величинѣ штуки мяса, чтобъ можно было оную порядочно уложить. Въ недо-

Digitized by Google

статкѣ таковой посуды можно готовить въ глубокой чугунной сковородѣ, или хотя въ глиняной. Сперва нарѣжь тонкими ломтиками спеку (ветчиннаго сала), и уклади онымъ дно посудины, сверхъ сего посыпь крупно скрошеннымъ свѣжимъ почечнымъ саломъ, положи душистыхъ травъ, на примѣръ: базилику, лавровыхъ листовъ, шимїану, цѣлыхъ луковицъ, немного перцу зернистаго цѣлкомъ, нѣсколько гвоздики и кусочка два инбирю, а сверхъ сего мясо; накрой крышкою, обмажь шовъ тѣстомъ и поставь на треножной таганчикъ, и парь на слабомъ угольномъ жару, чтобъ все упарилось въ своемъ соку. Иногда въ разсужденіи роду мяса надобно оное поворачивать; и естьли мясо соку въ себѣ имѣетъ мало, можно подбавить мяснаго отвару, или супу, а въ недостаткѣ и горячей воды. Можно же на это и соусъ класть, какой угодно. См. *Брезъ*.

АЛАДОБЕ. (См. *Поварен.*) Къ сему приготовленію, взявъ четверть заднюю телятины, или молодаго барашка, или грудинку, должно гораздо бить, послѣ гораздо бѣло вымочить въ кипящей водѣ и заварить; а вынувъ изъ кипятку, смазать немного саломъ, или коровьимъ масломъ, и когда вытеретъ гораздо полотенцемъ, мясо будетъ очень бѣло; послѣ нашпековать крупнымъ спекомъ. Можно а ла добе готовить всякихъ птицъ, какъ то: гусей, индѣекъ, каплуновъ, утокъ и проч., также шпекуя и увязывая ниченкою, чтобъ хорошую форму имѣли. Приготовленное таковымъ образомъ мясо положить въ чистую посудину, налить на него кипящей воды, чтобъ все его покрыло, довольно соли положить, полбутылки ренскаго уксусу и бутылку бѣлаго вина. Когда начнетъ вариться, пѣну тщательно снимать, бросить перцу цѣлкомъ, инбирю, цѣлыхъ луковицъ, лавроваго листу, лимону; изъ травъ: петрушки, базилику, шимїану и подобныхъ, связавъ въ пучокъ, и совсѣмъ означеннымъ варить мясо до спѣлости. Должно стараться, чтобъ мясо

мясо варимое а ла добе отъ посуды или приправъ не почернѣло: для сего должно штуку обвертывать тонкою вѣтошкою, смазанною коровьимъ масломъ, и такъ варить. Естьли мясо не будетъ бѣло, таковое а ла добе не годится. На столъ посылаютъ оное завернувъ въ салфетку, холодное или горячее, какъ угодно; а при томъ въ особливой посудинѣ соусъ, называемой а ла добе. (См. въ статьѣ *соусъ*.) Естьли мясо, приготовленное а ла добе посылается на столъ безъ салфетки на блюдѣ, должно блюдо больше усыпать крошеною травою петрушкою.

АЛЬБРАНЪ. (*См. Поварен.*) Такъ называется по поваренному молодая утка дворная или дикая до самаго Октября мѣсяца; послѣ чего называется она уже уткою. Готовятъ изъ оныхъ рагу. Вычистивъ и сложивъ по обыкновенію, положить оную въ кострюлю, съ коровьимъ масломъ, или ветчинным салломъ, грибами, трюфелями и донушками Артишоковъ. Прижаривъ таковымъ образомъ, утку вынуть и варить въ другой посудинѣ въ бульонѣ съ поваренными травами, солью и перцомъ; къ концу варенія влить рюмку винограднаго вина, дать прикипѣть, и вливъ Кулису темнаго (см. *Кулисъ*), отпускать на столъ.

АЛОЗЪ. (См. *Повар.*) Рыба морская, которая весною въ рѣки очень худа, но вскорѣ отѣдается, дѣлается вкусна и жирна. Отвариваютъ оную и на столъ подаютъ въ щелухѣ, приправивъ петрушкою. Подаютъ же оную печеную и жареную на рашпарѣ и на вертѣлѣ.

Алозъ отварной. Надобно рыбу сію варить въ бѣломъ или красномъ винѣ, съ прибавкою малой доли уксусу, соли, перцу, лавроваго листу, луковицъ натыканныхъ гвоздикою, лимону и масла коровьяго самаго свѣжаго, или Провансkаго. На столъ подаютъ рыбу сію одну на блюдѣ на салфеткѣ.

Инымъ образомъ. Когда рыба сія до половины въ водѣ уварится, вынувъ оную дожариваютъ на рашпа-

Digitized by Google

рѣ, и послѣ митонируютъ въ коровьемъ маслѣ поджареномъ, съ прибавкою уксусу и травы петрушки.

Алозъ жареной. Ощелушивъ, надрѣзать онаго слегка, натереть коровьимъ масломъ съ солью, и жарить на маломъ огнѣ, пока подрумянится. Можно подавать рыбу сію съ щавелемъ варенымъ съ солью, перцомъ, свѣжимъ коровьимъ масломъ и малою долею петрушки и кервелю травы. Подаютъ же къ ней грибной соусъ, или соусъ сдѣланной изъ свѣжаго коровьяго масла, съ луковыми перьями и крошеною петрушкою травою, въ кострюлѣ, съ пряною приправою. Митонируютъ Алоза въ этомъ соусѣ съ растертою его печенкою, или съ подбивкою муки, естьли печенку подавать къ украшенію блюда цѣлкомъ.

Алозъ съ фаршемъ. Надобно съ него лузгу очистить, выпотрошить, обвязать ниткою и маринировать съ солью, перцомъ, деревяннымъ масломъ, и послѣ поджарить. Возьми щавелю, молодаго салату латуку, кервелю, перемой и изруби эти травы, прибавь рубленыхъ печерицъ, съ кусочкомъ свѣжаго коровьяго масла, поваря приправь солью, перцомъ, четырьмя свѣжихъ яицъ желтками и сметаною, и облей этимъ соусомъ Алоза.

Примѣчаніе. Можно таковымъ образомъ готовить и другую рыбу, какъ то: налимовъ, судаковъ и проч.

Замѣчаніе Медицинское.

Алозъ свѣжій имѣетъ тѣло твердое, но не жесткое, и хорошаго вкусу, составляетъ блюдо здоровое и сочное; несвѣжая же рыба эта содержитъ въ себѣ остроту и горячитъ. Особамъ нѣжнымъ, имѣющимъ нервные припадки и болѣзни кожныя, не должно кушать рыбу сію несвѣжую, а и того меньше соленую.

АЛЛЮМЕТЫ. (См. Повар.) *Изъ Анчоусовъ* дѣлаются таковымъ образомъ: надобно замѣсить пригоршни муки на ложкѣ деревяннаго добраго масла, каково Прованское, съ самою малою долею соли по причинѣ солености

Digitized by Google

ности Анчоусовъ, и развести это тѣсто бѣлымъ виномъ. Возьми дюжину Анчоусовъ, вымой прилѣжно, расплостай вдоль, вымачивай въ молокѣ и дай отечь; послѣ того бери Анчоусовъ, обмачивай въ растворъ тѣста и зажаривай, пока подрумянятся.

Аллюметы изъ телячьихъ мозговъ. Возьми мозговъ, находящихся въ спинной кости; маринируй оные съ солью, перцомъ, уксусомъ, кускомъ коровьяго масла, обваляннаго въ мукѣ пшеничной, петрушкою травою, зеленымъ лукомъ, гвоздикою и водою; маринируй или напитывай ихъ въ этомъ два часа; послѣ выбравъ вонъ, обмочай въ тѣсто упомянутое выше объ Анчоусахъ, кромѣ того, что тѣсто это надобно присолить; запеки и подавай на столъ, сколько возможно горячее.

АМУРЕТЫ. (См. *Поварен.*) Такъ называются мозги изъ спинной телячей и бараней кости. Собери оныхъ надлежащее количество, разрѣжь въ куски вершка въ три или въ два съ половиною длины; маринируй оные (см. *маринированіе*) часа два съ луковицами, изрѣзанными въ кружечки, пучкомъ базилику и петрушки травы, солью, перцомъ, сокомъ выдавленнымъ изъ двухъ лимоновъ, или уксусомъ, съ прибавкою рюмки воды; дай онымъ по вынутіи изъ сего соусу отечь, усыпь крупичатою мукою и зажарь на сковородѣ.

Инымъ образомъ. Возьми мозговъ сихъ телячьихъ или хотя говяжьихъ, сними первую кожицу съ тѣхъ мозговъ, на которыхъ бываетъ оныхъ по двѣ; маринируй ихъ съ солью, перцомъ, петрушкою, лукомъ, чеснокомъ, уксусомъ, цѣлою гвоздикою, кускомъ масла коровьяго обваляннаго въ пшеничной мукѣ, и давъ полежать три часа въ этомъ маринованіи, вынь, оботри осторожно, обваляй въ мукѣ, поджарь на сковородѣ, и усыпавъ крошеною петрушкою, отпускай на столъ горячіе.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Это блюдо очень вкусное, полезное для желудка, но очень мало питанія доставляющее.

АНГЕЛИКА. (См. Дист.) Такъ называется напитокъ, приготовляемый слѣдующимъ образомъ: возьми бутылку бѣлаго тонкаго вина, положи въ него фунтъ Кенарскаго сахару, немного анису и кишницу толченаго, ранетъ облупленной и скрошенной мѣлко, лимонъ облупленной и изрѣзанной кружками, двѣ ложки помаранцовой воды; дай всему настаиваться сутки въ тепломъ мѣстѣ закупоривъ; послѣ процѣди сквозь суконку и разлей въ полубутылки.

АНГЕЛИЧНОЙ КОНСЕРВЪ. (*См. Канд.*) Ангелика, инако Дягиль называемая, растѣніе ароматное и очень полезное для груди; траву сію срѣзываютъ три раза въ годъ, весною, лѣтомъ и осенью. Стволы этой травы надобно срѣзывать тогда, какъ оные выростутъ довольно толсты, но наружная кожа не имѣетъ еще на себѣ бороздокъ. Срѣзавъ оборви листы, изрѣжь стволъ въ куски въ ладонь длиною, слупи съ оныхъ наружную кожу, и приготовляя ихъ таковымъ способомъ, клади въ холодную воду. Поставь на огонь и вари ихъ въ той же водѣ, давая кипѣть гораздо: что оные довольно уварились, можно узнать по тому, когда они будутъ растираться между пальцовъ; сними тогда съ огня, накрой посудину и оставь въ той же водѣ, чтобъ позеленѣли. Вынимай ихъ послѣ того и клади въ двѣ воды холодныхъ; выбравъ же, дай водѣ отечь; тогда уклади куски въ тазъ въ сыропъ сахару разваренаго и отъ пѣны очищеннаго, вари и дай вскипѣть разъ десять или двѣнатцать; сними съ огня, слови пѣну, и выложивъ совсѣмъ въ чашу, оставь до утра. На другой день сыропъ сливши, увари оной а пени перль, взлей на Ангелику и дай стоять дни два или три; послѣ чего вылови Ангелику и клади на сито, чтобъ сыропъ обтекъ и собрался въ подставленное блю-

до;

Digitized by Google

до; этотъ сыропъ слей къ прочему въ тазъ, прибавь сахару, и уваривъ а гранъ-перль, положи въ него Ангелику, дай вскипѣть пять или шесть разъ; выбери послѣ того Ангелику на сито, и когда отечетъ, поклади на жестяной листъ, посыпь немного толченымъ сахаромъ и засуши въ вольномъ духу.

Ангелична водка. См. *Водка.*

Замѣчаніе Медицинское.

Ангелика составляетъ растѣніе полезное для желудка и груди, немного горячащее и потогонительное, способное къ изгнанію вѣтровъ, разбиванію густыхъ и клейкихъ мокротъ, пособствующее пищеваренію, предохраняющее соки отъ поврежденія и отъ цынги, сообщающее пріятное дыханіе и сберегающее отъ зараженія. Водка и сахаръ еще больше умножаютъ сіи качества ея.

АНГЛИНСКІЕ ЛОМТИ. (См. *Прислѣш.*) Положи въ кострюлю фунтъ муки крупичатой, выпусти восемь яицъ цѣлыхъ и еще изъ четырехъ яицъ одни желтки, прибавь немного сахару и лимонной корки, разведи густымъ молокомъ въ густоту киселя; вымѣшавъ поставь въ гольной духъ въ печь; на глубокую сковороду вылivъ, дай позапечься. Изрѣжь въ четвероугольные куски, округжи углы оныхъ и сними верхнюю и нижнюю кожу, безъ чего они хорошо вздуться не могутъ; жарь оные на сковородѣ въ салѣ или маслѣ коровьемъ, чтобъ не кипѣло, а исподоволь жарилось, безпрестанно переворачивая; наконецъ посыпь сахаромъ.

Инымъ образомъ. Возьми полфунта доброй пшеничной муки, немного толченаго сахару, бѣлки и желтки изъ двѣнатцати яицъ, толченой корицы, мѣлко скрошенной лимонной корки, съ яицо куриное величиною комокъ топленаго коровьяго масла, немного соли; разведи жидко на молокѣ и разбалтывай мутовкою до тѣхъ поръ, какъ мѣстами начнутся показываться малые пузырьки. Приготовь тортную сковороду, уложи

Digitized by Google

оную листомъ бумаги, коровьимъ масломъ вымазаннымъ, вылей этотъ растворъ, поставь въ печь, чтобъ засохло, а не пеклось. Когда засохнетъ, разрѣжь въ продолговатые куски, въ палецъ ручной длиною, а шириною въ толщину большаго ручнаго пальца, посединѣ оные надрѣжь, также и съ угловъ, и исподоволь зажарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ; выложивъ на блюдо, посыпь толченымъ сахаромъ. Чѣмъ медленнѣе это пирожное зажаривается, и при томъ чаще ворочается, тѣмъ лучше бываетъ.

Англинскіе ломти въ формахъ. Къ сему растворъ дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано, и наливается въ бумажныя формы, коровьимъ масломъ вымазанныя, въ которыхъ засушивается, по томъ вынимается изъ формъ, надрѣзывается и поджаривается въ коровьемъ маслѣ. Надлежитъ остерегаться, чтобъ пирожнаго сего не пересушить, и жареніе производить очень медленно.

АНГЛИНСКІЕ РѢЗНИКИ. (См. *Прислѣш.*) Положить въ посудину лучшей муки, много или мало, по мѣрѣ того, сколько много пирожнаго надобно, смочить молокомъ и смять столько, чтобъ тѣсто было очень круто; выпустивъ туда же четыре или пять яицъ, начинай мѣшаніе, располагая по томъ прибавку яицъ такъ, чтобъ на полторы бутылки класть двѣнадцать яицъ, и чтобъ тѣсто вышло посредственно жидко; по томъ прибавить толченаго кардамона и мушкатнаго цвѣта, также розовой или помаранцовой воды; и естьли тѣсто не будетъ еще довольно жидко, прибавь молока столько, чтобъ сдѣлалось подобно блинному раствору. Тогда вымажь тортную сковороду масломъ коровьимъ, наложи въ нее тѣста сего на палецъ толщиною, накрой сковороду и закопай въ горячую золу, чтобъ тѣсто нѣсколько позасохло, а не испеклось; когда же затвердѣетъ, изрѣжь оное въ полоски желаемой величины и пальца въ полтора ширину,

Digitized by Google

ною, вынь изъ сковороды, и когда тѣста еще осталось, поступай съ онымъ также; обрѣжь полоски выгибами съ боковъ, поочисти оные, и жарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ. — Можно въ это тѣсто прибавлять сахару и толченаго миндалю; тогда пирожное будетъ лучше.

АНГЛИНСКОЕ МОЛОКО. (См. *Прислѣш.*) Возьми штофъ молока, поставь на огонь, и давъ повариться, смѣшай съ тертымъ Сарацинскимъ пшеномъ; по томъ положи кардамону, гвоздики и розовой воды по усмотрѣнію, кусокъ хорошаго сахару; еще возьми изъ десяти яицъ бѣлки, взбѣй ихъ въ чашкѣ вѣничкомъ или мутовкою, чтобы хорошенько вспѣнилось: свари это съ вышеписаннымъ, прибавивъ два фунта мягко столченнаго сладкаго миндалю; наконецъ вылей на блюдо.

АНГЛИНСКОЙ БѢЛОЙ ГОРШОКЪ. (*См. Прислѣш.*) Возьми ломтей бѣлаго хлѣба, поджарь гренками, по томъ кострюлю вымажь коровьимъ масломъ, и устели бумагою, коровьимъ же масломъ вымазанною, положи гренки на дно, чтобы составили они первой слой; по томъ крупнаго изюму слой и въ кусочки изрѣзаннаго мозгу изъ говяжьихъ костей или свѣжаго говяжьяго сала; по томъ опять слой гренковъ, а на него изюму и сала: такъ продолжай, пока кострюля наполнится. Тогда взявъ желтки отъ десяти или двѣнатцати яицъ, стаканъ сливокъ или свѣжей сметаны, тертаго сахару и лимонной корки по усмотрѣнію, смѣшать тщательно, и за полчетверти часа предъ печеніемъ взлить въ кострюлю на упомянутые слои, чтобъ гренки нѣсколько поразмякли; тогда запекать въ вольномъ духу часъ времени; по томъ выпрокинувъ на блюдо, бумагу снять, усыпать толченымъ сахаромъ, гласировать, т. е. навесть ледъ, водя надъ сахаромъ раскаленнымъ желѣзкомъ, и горячее отпускать на столъ.

АНГЛИНСКОЙ ЭСКУБАКЪ. (*См. Дистил.*) Напитокъ этотъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: на три бу-

Digitized by Google

бутылки виннаго спирту влей три бутылки Французской водки, въ недостаткѣ же спирту, возьми пять бутылокъ Французской водки и бутылку воды; фунтъ скрошеннаго горькаго миндалю, полфунта хорошаго изюму, полфунта крошеныхъ финиковъ, 4 золотника изломанной въ кусочки корицы, по четыре же золотника кишнецу, анису, кардамону, четыре гвоздка гвоздики, три мушкатныхъ скрошенныхъ орѣшка, два лимона изрѣзанныхъ кружками съ коркою, 16 золотниковъ шефрану, золотникъ кашенили, или, какъ называютъ, Канцелярнаго-сѣмя, четверть бутылки яблошнаго сыропу, маленькой цедратъ, изрѣзанной съ коркою, 6 золотниковъ солодкаго корню; всѣ столокши замѣсить какъ тѣсто, и прибавивъ три фунта сахару, покласть въ бутыль, налить остальною отъ замѣсенія водкою, настаивать на солнцѣ или на печи восемь дней, помѣшивая иногда палочкою; по томъ процѣдивъ сквозь суконную цѣдилку, разлить въ бутылки.

АНДУИЛЬ, или **КРОВЯНАЯ КАЛБАСА.** (См. *Поварен.*) Дѣлаются оныя изъ свиной крови, такжe изъ телятины и рыбы, начинивая толстыя кишки. Обмазываютъ ихъ саломъ, увaливаютъ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и зажариваютъ на рашпарѣ надъ угольнымъ жаромъ. См. *Калбаса.*

Замѣчаніе Медицинское.

Можно усмотрѣть изъ напитыванія мяса саломъ, что это жирное кушанье удобно только для здоровыхъ желудковъ и людей, производящихъ много тѣлодвиженія.

АНИМЕЛИ. (*См. Поварен.*) Такъ называютъ бараньи ядра. Приготовляютъ оныя слѣдующими способами:

Взявъ оныхъ разрѣзать на четверо или на осьмеро, слупить кожицу, обсыпать солью, по томъ мукою и зажарить досуха въ маслѣ.

Вторымъ способомъ. Замѣсить изъ пшеничной муки тѣсто на пивѣ, или бѣломъ винѣ, прибавить полрюм-

Digitized by Google

рюмки Прованскаго масла и немного соли. Анимели запечь до половины спѣлости, обвалять въ это тѣсто, дожарить въ коровьемъ маслѣ, а поклавъ на блюдо гарнировать крошеною травою петрушкою.

Третьимъ способомъ. Маринировать ихъ съ луковицами, петрушкою, перцомъ, гвоздикою, уксусомъ и съ прибавкою бульону: взбить яицъ, омочить ихъ въ нихъ, обвалять въ толченыхъ пшеничныхъ сухаряхъ, поджарить въ коровьемъ маслѣ и посыпать крошеною петрушкою травою.

Четвертымъ способомъ. Разрѣзать Анимели на четверо, посыпать солью, и обвалявъ пшеничною мукою въ салфеткѣ, жарить въ маслѣ въ то самое время, когда посылать на столъ. Можно ихъ за часъ мочить въ лимонномъ соку.

Примѣчаніе. Таковымъ же образомъ готовятъ коровье вымя.

Замѣчаніе Медицинское.

Анимели составляютъ блюдо питательное и подкрѣпляющее, а особливо въ вышеписанныхъ приготовленіяхъ съ мукою и яицами; но не способны для особъ нѣжнаго сложенія и имѣющихъ слабый желудокъ.

АНИСЪ. (*См. Канд.*) *Анисная дробь* приготовляется такъ: взявъ хорошаго Анису, высушить оной въ печи, или въ сушильнѣ исподоволь, продолжая это сушеніе два или три дни, высыпая временемъ въ сито, и перетирая, чтобы пыль съ него сбить; чистыя зерна отложить въ тазъ поставленный на жаровню, налить немного сахарнаго сыропу, увареннаго а лиссе, и перетирать руками, чтобъ обвалялся и позасохъ. Сухость сія узнается по тому, когда сахаръ на рукѣ будетъ показываться, какъ бѣлой порошокъ. Продолжать таковымъ образомъ обваливать его въ сыропѣ, пока сдѣлается желаемой величины; пропустить оной сквозь рѣшето; которой пройдетъ, составляетъ мѣлкое драже, а оста-

остающійся въ рѣшетѣ еще обваливается въ сыропѣ для сдѣланія крупнаго драге желаемой величины.

АНИСНАЯ ВОДКА. См. *Водка. Ратафія.*

АНИСНОЕ МОРОЖЕНОЕ. (См. *Канд.*) Намочи Анису въ двухъ фунтахъ теплой воды съ прибавкою безъ четверти фунта сахару; отвѣдывай, довольно ли настоялось, и принялъ ли въ себя сыропъ вкусъ Анисной; тогда пропусти сыропъ сквозь частое сито и замораживай въ мороженицѣ.

АНИСНОЕ ПИРОЖНОЕ. (*См. Прислѣш.*) Взбѣй восемь выпущенныхъ яицъ въ горшечкѣ голичкомъ, подбавь фунтъ толченаго сахару и по благоусмотрѣнію нѣсколько Анису, продолжай немного взбивать, и съ прибавкою крупичатой муки замѣси тѣсто столько густое, чтобъ оное валять и раскатывать можно было; передѣлай оное въ малые продолговатые кусочки и надрѣжь оные вдоль остроконечнымъ ножичкомъ. Изъ сего тѣста можно дѣлать разныя фигуры, также въ формы выдавливая, запекать въ вольномъ духу.

АНЧОУСЫ. (См. *Поварен.*) Малая рыбка морская, которую солятъ въ боченкахъ, выпотрошивъ и отрѣзавъ головки. Оная употребляется въ разные соусы и салаты. Къ употребленію въ салатъ надобно оную вымыть въ бѣломъ винѣ, расплостать. Обыкновенно подаютъ ее съ молодымъ кервелемъ и латукомъ.

Дѣлаютъ же изъ нихъ въ разные соусы и рагу кулисъ какъ для мяснаго, такъ и постнаго кушанья.

Анчоусы также и жарятъ. Къ сему разрѣзываютъ ломоть хлѣба въ куски противъ большаго ручнаго пальца шириною и въ четверо противъ ширины длиною; поджариваютъ въ Прованскомъ маслѣ; дѣлаютъ соусъ изъ лучшаго Прованскаго масла, уксусу, крупнаго перцу, луку, мѣлко скрошеннаго эшалоту; на каждой кусокъ хлѣба кладутъ по пластинѣ Анчоуской. См. *Аллюметы.*

За-

Digitized by Google

Замѣчанїе Медицинское.

Анчоусы свѣжїе имѣютъ тѣло крѣпкое, но не твердое; вкусное и сочное, но мало питающее; пища сїя для желудка легкая. Анчоусы соленые, для отсылки въ дальнїя мѣста, служатъ только въ приправы, и отъ проникшей ихъ соли учиняются горячащими и щекотящими; почему неудобны особамъ нѣжнаго сложенїя и имѣющимъ желудокъ слабый.

АПЕЛЬСИНЫ. См. *Помаранцы сладкїе.*

АРДЕЛЬНАЯ ВОДКА. См. *Водка.*

АРТИШОКИ. (См. *Поварен.*) Повареннаго огорода растѣнїе, довольно знакомое и очень употребительное; подаютъ оное въ числѣ Антреме.

Артишоки а ла Кремъ. Отваривъ Артишоки въ водѣ, привари ихъ въ коровьемъ маслѣ, смѣшай сметаны съ лукомъ, петрушкою, яичными желтками для связи и положи иныхъ приличныхъ приправъ.

Артишоки съ перцомъ. Взявъ фїолетовыхъ, т. е. зеленыхъ, еще непоспѣлыхъ Артишоковъ, облупи и обрѣжь, по томъ посыпавъ немного перцомъ, посылай въ числѣ салатовъ.

Артишоки въ соусѣ бѣломъ. Привари чашечки или донушки Артишоковъ въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, петрушкою, бѣлымъ перцомъ и солью. Сдѣлай къ нимъ соусъ изъ яичныхъ желтковъ, уксусу и бульїону.

Артишоки по Исландски. Обрѣжь Артишоки, такъ какъ очищаютъ ихъ къ жаренїю. Привари ихъ въ Прованскомъ маслѣ съ петрушкою, лукомъ, печерицами, чесночными перьями, всѣ скрошивъ мѣлко. Напитай Артишоки бульїономъ, дай отечь; подбавь немного жюсу; вмѣшай въ вышеписанной соусъ кулису и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Артишоки съ маслом Провансскимъ и уксусомъ. Отваривъ Артишоки по обыкновенїю, т. е. въ водѣ съ солью и кускомъ коровьяго масла; отваривъ, очистивши иглы и твердыя части. Сдѣлай соусъ изъ уксусу съ

Digitized by Google

Прованскимъ масломъ, солью и крупно толченымъ перцомъ.

Артишоки въ скоромномъ приготовленіи. Возьми добраго кулису; положи въ него кусокъ масла коровьяго, малое дѣло уксусу, соли и крупнаго перцу; привари этотъ соусъ, и положивъ въ него отваренные Артишоки, посылай на столъ.

Артишоки въ жюсѣ. См. ниже.

Артишоки постные. Вмѣсто кулису, дѣлать къ нимъ обыкновенной соусъ изъ масла Прованскаго съ солью и уксусомъ.

Артишоки крошеные. Обрѣжь съ нихъ верхнюю зелень, разрѣжь каждой листокъ пополамъ, отвари ихъ въ легкомъ разсолѣ, дай отечь; по томъ положи въ кострюлю коровьяго масла, съ щепоткою муки пшеничной, два яичныхъ желтка, вержюсу, или вмѣсто онаго лимоннаго соку, соли и крупнаго перцу. Привари этотъ соусъ на огнѣ и облей онымъ Артишоки.

Артишоки въ хрусталяхъ. Взявъ зеленыхъ Артишоковъ, обмыть и очистить, накласть оныхъ на блюдо горою, и покрыть сверьху хрустальною чашею по мѣрѣ блюда. Таковая подача служитъ въ подачахъ парадныхъ столовъ въ числѣ салатовъ.

Артишоки а ле стуфадъ. Отваривъ и очистивъ Артишоки по обыкновенію, уклади дно кострюли ломтями ветчиннаго сала, поклади на оное Артишоки, спрысни солью и перцомъ, брось пучокъ душистыхъ травъ, смочи бульёномъ, накрой опять ломтями сала, и парь алабрезъ, (см. это слово), насыпавъ жару на крышку кострюли, чтобъ Артишоки прижарились. Обрѣзавъ по томъ съ Артишоковъ зелень, выложи на блюдо, облей сокомъ изъ кострюли, съ прибавкою малой доли уксусу.

Артишоки ал' естуфадъ четвертинами. Отваривъ и очистивъ Артишоки по обыкновенію, разрѣжь оные на че-

Digitized by Google

четверо, паръ а ла брезъ по вышеписанному, послѣ въ сокъ ихъ прибавь бульёну и лимоннаго соку.

Артишоки чиненые. Надобно отварить ихъ по обыкновенію, очистить ихъ зелень осторожно, чтобъ не отломать листовъ; выбравъ по томъ, дать имъ отечь, и начинить въ срединѣ ихъ фаршемъ, какимъ угодно; слепи верьхи ихъ ножемъ, обмачивая оной въ збитыя яица, посыпь пшеничнымъ сухаремъ, покрой ломшями ветчиннаго сала, уклавъ въ кострюлѣ, въ которой и дно должно быть устлано такъ же ломтями ветчиннаго сала; полей сверьху бульёномъ, спрысни солью, перцомъ, положи травъ пучокъ и привари на маломъ огнѣ. Послѣ выбравъ Артишоки, дай онымъ отечь, вылей на блюдо соку изъ кострюли, и поклади въ оной Артишоки, или сокъ этотъ подавай къ нимъ въ особливомъ соусникѣ.

Артишоки пряженые. Очистивъ Артишоки, разрѣжь ихъ на шестеро или на осьмеро, а разрѣзывая бросай въ холодную воду; вынувъ изъ оной, дай имъ отечь. Поклади ихъ по томъ въ кострюлю, выпусти одно яицо, положи соли, перцу, горсть муки, пряжь ихъ на маломъ огнѣ, чтобъ происходило это исподоволь. Выбравъ послѣ на блюдо, гарнируй крошеною травою петрушкою.

Артишоки пряженые анъ Сюрпризъ. Надобно взять пять Артишоковъ, очистить ихъ траву и спицы; отваривъ же въ водѣ, запечь съ коровьимъ масломъ въ тортной сковородѣ или въ кострюлѣ, въ горячую золу засыпанной; выбравъ изъ кострюли, дать имъ остыть, послѣ напитать ихъ тѣмъ рагу, которое описано ниже въ отдѣленіи Артишоки *анъ Сюрпризъ*, въ средину ихъ положить по куску жаренаго молодаго голубя, и покрыть фаршемъ, въ томъ же отдѣленіи упомянутымъ. Замѣси изъ пшеничной муки на двухъ яицахъ тѣсто, приволи и обмажь онымъ вокругъ Артишоки; пряжь ихъ въ горячемъ коровьемъ маслѣ и послѣ посыпь крошеною петрушкою. Надлежитъ пряжить ихъ въ узкодонной

Digitized by Google

кострюлѣ, чтобъ во время пряженія были они совсѣмъ покрыты масломъ. — Французское названіе анъ Сюрпризъ, то есть въ неожиданіи или нечаянно, дано сему пріуготовленію по тому, что Артишоковъ не видно бываетъ прежде, пока разломишь тѣсто.

Артишоки анъ Сюрпризъ. Надобно взять пятерыхъ голубятъ самыхъ маленькихъ, вычистить и сложить, такъ какъ приготовляютъ птицъ къ жаренію, и обланшировать въ водѣ. Взять также пять пѣтушьихъ гребней, кои обварить вмѣстѣ съ голубями; сдѣлай потомъ рагу изъ печерицъ, рубленыхъ телячьихъ кишокъ, какъ бы для салпико (см. это слово), приьари, разведи кулисомъ, положи въ него голубей, чтобъ напиталась, и дай остыть. Выбери пять самыхъ крупныхъ Артишоковъ, очисти и отвари ихъ по обыкновенному, и выложи въ холодную воду; выньи изъ нихъ средину и дай водѣ отечь. Когда рагу остынетъ, положи въ каждой Артишокъ по голубенку и влей рагу. Должно имѣть фаршъ, приготовленной изъ вареныхъ цыплятъ, съ обжареною телятиною, петрушкою, лукомъ, рубленными печерицами или иными грибами, коровьимъ масломъ, чесночными перьями, телячьимъ почечнымъ саломъ и отвареннымъ ветчинымъ саломъ, на яичныхъ желткахъ, и приправленной приличною пряностью. Этимъ фаршемъ начини Артишоки сверьху и посыпь пшеничнымъ сухаремъ. Положи Артишоки на блюдо, устланное тонкими ломтями телятины, ветчины и ветчиннаго сала, и запеки въ печи. Послѣ того подавай Артишоки на столъ, съ сокомъ выше сказаннаго рагу, и вставивъ въ каждой сверьху по пѣтушьему гребню въ фаршъ, которой для сего должно разрѣзать.

Артишоки жареные по Провинціальному. Надобно ихъ очистить отъ зелени и спицъ, начисто вымыть и напитать Прованскимъ масломъ съ солью; сдѣлать бумажную коробочку, и въ оной запекать или жарить надъ

Digitized by Google

надъ слабымъ жаромъ чрезъ полтора часа. Когда прожарятся, повернуть ихъ вверьхъ дномъ, чтобъ листы ихъ пропеклися, и обливъ Прованскимъ масломъ, отсылать на столъ. Нѣкоторые, прежде жаренія, пряжатъ ихъ въ маслѣ, и по томъ на рашпарѣ въ бумажной коробочкѣ поджариваютъ.

Артишоки по Италіански. Надлежитъ ихъ очистить и отварить по обыкновенію; по томъ положить въ кострюлю съ Прованскимъ масломъ, солью, перцомъ, пучкомъ благотонныхъ травъ и бульіономъ; покрыть Артишоки ломтями ветчиннаго сала, варить ихъ а ла брезъ, то есть всю посудину засыпавъ въ горячую золу. Когда пропекутся, подавать на столъ съ горячимъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ Прованскаго масла, уксусу, съ солью и крупно толченымъ перцомъ.

Артишоки въ жюсѣ. Надобно ихъ приготовить по обыкновенному и парить въ закрытой и горячею золою засыпанной сковородѣ съ малою долею жюсу, (см. это слово), кускомъ масла коровьяго и пучкомъ душистыхъ травъ. Выложи послѣ Артишоки въ кострюлю, устланную ломтями ветчины, смочи ихъ жюсомъ пополамъ съ бульіономъ, привари, и отпускай на столъ съ этимъ соусомъ.

Артишоки турнированные въ жюсѣ. Надлежитъ Артишоки турнировать, т. е. обрѣзать ножемъ всю съ нихъ зелень, класть въ воду, подболтанную мукою, и отварить съ солью, перцомъ, жирнымъ бульіономъ, половиною лимона, изрѣзаннаго въ кружки и очищеннаго отъ кожи. Когда отварятся, очистить съ нихъ спицы, и положивъ въ жюсъ, сдѣланной изъ бульіону, разведенной отваромъ, въ которомъ они варены, и приправленной лимоннымъ сокомъ, отпускать на столъ.

Артишоки въ фрикасѣ съ цыплятами. Изрѣзавъ Артишоки въ куски, отвари въ кипяткѣ и послѣ положи въ холодную воду. Клади ихъ въ фрикасѣ, дѣлае-

Digitized by Google

мое съ цыплятами изъ бульїону, съ тремя яичными желтками, сметаною и лимоннымъ сокомъ.

Артишоки по сен-Герандски. Возьми четыре большихъ Артишока, очисти отъ зелени, разрѣжь по поламъ и отвари слегка въ водѣ. Послѣ запеки или задуши въ посудинѣ зарытой въ горячую золу съ хорошимъ бульїономъ; обваляй въ тѣсто, и поджаривъ въ маслѣ коровьемъ, гарнируй петрушкой и отсылай на столъ.

Артишоки по сен-Менулдски. Взявъ восемь Артишоковъ, очисти, отвари въ водѣ и выложи въ холодную воду. Обломай съ нихъ спицы и клади въ рагу горячее, сдѣланное изъ телячьяго сладкаго мяса съ яицомъ, рубленными грибами и подбитое кулисомъ; дай имъ въ рагу остынуть. Начини хорошимъ фаршемъ, замажь сверьху всбитымъ яицомъ, и засыпавъ пшеничнымъ сухаремъ, жарь на рашпарѣ, допекай въ печи, чтобъ подрумянились, и подавай къ нимъ хорошїй соусъ.

Артишоки ан Сюрпризъ по сен-Менулдски. Оные приготовляются по вышесказанному, кромѣ того, что кладутъ въ нихъ молодыхъ голубятъ и подаютъ съ сокомъ; прибавляютъ же къ сему четыре или шесть желтковъ яичныхъ.

Артишоки очищенные. Возьми чашечекъ или донушковъ Артишочныхъ, привари оные въ коровьемъ маслѣ съ горстью муки и съ солью, до тѣхъ поръ, какъ масло закипитъ; откинь на рѣшето. Послѣ митонируй или напитывай ихъ въ коровьемъ свѣжемъ маслѣ на маломъ огнѣ, съ солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, толченою гвоздикою и душистыми травами. Возьми потомъ толченаго сладкаго миндалю, лимонную корку, бисквитъ изъ горькаго миндалю, желтокъ яица въ густую сваренную и толченаго сахару; замѣси все на водѣ помаранцовой или розовой и начини этимъ Артишоки; припеки немного на огнѣ, и отсылай на столъ.

АР-

АРТИШОКИ (*См. Канд.*) *Способъ заготовленія оныхъ впрокъ.* Должно ихъ очистить отъ листовъ или щочекъ, оставивъ только донушки; очищая клади ихъ въ холодную воду, чтобъ не почернѣли. Обсыпь мукою, поклади на рѣшетку и засуши въ печномъ вольномъ духу. Къ употребленію должно размачивать ихъ въ водѣ сутки.

Инымъ способомъ. Приготовивъ ихъ по вышеписанному, засушивать на солнцѣ или въ печи очень твердо. Таковые къ употребленію должно размачивать еще долѣе. — Или отваривъ ихъ въ водѣ съ солью, дать въ оной остынуть, чтобъ не потерялли своего зеленаго цвѣту; послѣ скласть въ банку пересыпавъ толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, залить Прованскимъ масломъ и завязать пузыремъ.

Инымъ способомъ въ уксусѣ. Сдѣлать разсолъ изъ двухъ частей воды и одной части уксусу; соли кладется фунтъ на шесть фунтовъ воды съ уксусомъ; разсолу этому должно дать отстояться и по томъ чистое слить. Отобрать Артишоковъ самыхъ мягкихъ, а не жиловатыхъ, очистить щочки, отварить въ кипяткѣ, и переложить въ холодную воду; выбравъ по томъ, дать имъ отечь, и когда осохнутъ, скласть въ банки, налить вышеписаннымъ разсоломъ, а сверьхъ онаго Прованскимъ съ коровьимъ стопленнымъ масломъ. Банки держать въ сухомъ, ни холодномъ, ни очень тепломъ мѣстѣ; никогда не развязывать, кромѣ вынманія Артишоковъ на расходъ. Прежде употребленія должно Артишоки сіи вымачивать въ свѣжей водѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Артишоки вареные составляютъ пищу очень здоровую, питательную, полезную желудку, умѣренно согрѣвающую и вяжущую. Особы нѣжнаго сложенія, имѣющія слабые желудки, и даже ведущія сидячую жизнь, оною не отягощаются; даже полезны имъ и

Digitized by Google

сырые Артишоки: ибо питаютъ своею кислотою и вяжущимъ свойствомъ.

АРШАДЪ или ЛАКТАДЪ. (См. *Канд.*) Возьми 1/8 золотниковъ сладкаго миндалю и шесть золотниковъ сѣмянъ смѣшанныхъ огуречныхъ, дынныхъ и тыковныхъ. Толки оныя въ иготѣ, подливая временно во время толченія полбутылки воды и всыпавъ 3 золотника сахару. Когда всѣ зерна порастолкутся, слей жижу и процѣди сквозь полотенцо. Остатокъ зернъ толки опять съ подливаніемъ полбутылки воды, сливай жижу, и повторять это производство, пока изойдетъ воды полторы бутылки. — Дѣлаютъ Аршадъ изъ одного миндалю сладкаго, иногда съ прибавкою осьмой доли горькаго миндалю, а вмѣсто простой воды употребляютъ розовую и также приправляютъ водою изъ помаранцоваго цвѣту. Для больныхъ можно въ Аршадъ употреблять ячную воду. — Можно же Аршадъ дѣлать изъ ядеръ свѣжихъ орѣховъ лѣсныхъ и сухихъ грецкихъ; равнымъ образомъ изъ маку.

Аршадной сыропъ. Возьми три четверти фунта сладкаго миндалю, шесть золотниковъ горькаго миндалю, четверть фунта смѣшанныхъ по равной долѣ сѣмянъ огуречныхъ, дынныхъ и тыковныхъ; миндаль очисти, столки все въ тѣсто, налей полбутылки воды, мѣшай прилѣжно мутовкою, и давъ отстаиваться часъ или два, процѣди сквозь полотенцо, выжимая сильно, чтобы весь сокъ вышелъ. Развари два фунта сахару и свари оной кассе; влей въ него молоко миндальное, и когда оное съ сыропомъ соединится, прибавь добрую ложку помаранцовой воды; выложи сыропъ въ чашку, и держи дни три или четыре въ горячей, но волѣной уже духъ имѣющей печи; испытывай сыропъ ложкою, и когда оной сдѣлается а перль, разлей въ бутылки и закупорь. Этотъ сыропъ, бывъ сдѣланъ симъ образомъ, не обсахаривается, ни киснетъ. См. *Аршадъ. Орѣхи.*

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Аршадъ составляетъ здоровый, прохладительный напитокъ, который даютъ даже больнымъ, а особливо въ горячкахъ съ прибавкою малой доли селитры.

АШИ. См. *Крошеное.*

Б.

БАЗИЛИКЪ. Растѣніе запаху крѣпкаго и благовоннаго, употребляемое въ поварнѣ, а особливо меньшаго роду Базиликъ, для приправы въ соусы и проч. Дистиллаторы также оной употребляютъ.

Базиликовой Ликеръ. (См. *Дистил.*) Изъ Базилику дѣлаютъ ликеръ очень пріятнаго вкусу. Возьми Базилику меньшаго роду, нарвавъ онаго въ то время, какъ онъ начнетъ разцвѣтать, во время жаркое и сухое; потчасъ осчипи цвѣтки и листы, потому что растѣніе это очень нѣжно, и тотчасъ вянетъ. Впечатлѣніе, производимое имъ въ вещахъ, къ нему прикасающихся, доказываетъ, что запахъ его удобно излетаетъ парами. Осчипанные цвѣты и листы положи въ кубикъ, налей Французскою водкою, и гони на открытомъ, но умѣренномъ огнѣ; и когда сгонишь весь спиртъ, заткни пріемникъ, чтобы спиртъ не выдыхался. Сдѣлай послѣ сыропъ изъ сахару, распустивъ оной по обыкновенію въ кипящей водѣ, и очистивъ сыропъ, влей оный въ Базиликовой спиртъ; пропусти сквозь цѣдильную бумагу, накрывая лейку, чтобъ ничего парами выходить не могло. Мѣра къ составленію сего ликеру: листовъ съ цвѣтами три горсти, водки Французской 8 фунтовъ, четыре фунта сахару для сыропу, которой надобно остудить прежде смѣшиванія со спиртомъ.

Digitized by Google

Замѣчанїе Медицинское.

Базиликъ трава полезная для желудка и нервъ, умѣренно согрѣвающая и немного ѣдкая, употребляемая въ приправы; не можетъ она вредить даже самымъ нѣжнаго сложенїя людямъ. Впрочемъ нѣкоторые не могутъ терпѣть ея очень пріятнаго запаху.

БАЛОМЫ или ЧИНЕНОЕ. (С. *Поварен.*) *Балонъ изъ индѣйки.* Возьми хорошую индѣйку, выпотрошивъ и вымывъ, подлупи кожу, и сними сколько возможно искуснѣе, и гыбирай мясо. Когда все мясо изъ подъ кожи выберешь, положи въ малую кострюлю толченаго ветчиннаго сала, рубленыхъ душистыхъ травъ, а сверьхъ сего слой мяса индѣчьяго, изрѣзаннаго въ полоски очень тонкїя, на этотъ слой положи душистыхъ травъ, на примѣръ Базилику и проч., малое дѣло чесноку, грибовъ изрѣзанныхъ въ полоски, крупно толченаго перцу и очень мало соли; а по сверьхъ сего слой ветчины, нарѣзанной ломтиками очень тонкими, а на него душистыхъ травъ и грибовъ изрѣзанныхъ полосками; по томъ опять слой индѣйки и прочаго, пока все укладешь и кончишь травами. Кожу, съ индѣйки снятую, надобно выправить, начинить тѣмъ, что положено въ кострюлѣ, и сшивши ниткою въ подобїе мѣшка, обвернуть шерстяною матерїею, на примѣръ стамедомъ. Положи въ горшокъ ломтей ветчиннаго сала, на оной начиненную индѣчью кожу, съ разными повареными кореньями, луковицами, грибами, пучкомъ душистыхъ травъ; смочи добрымъ бульїономъ, и пропекай а ла брезъ (см. это слово); вынувъ наконецъ Балонъ, разверни, оботри съ него жиръ и подавай съ хорошимъ соусомъ. Естьли угодно, можно Балонъ этотъ гарнировать цвѣтною капустою, отваренною по обыкновенїю въ водѣ; тогда взявъ соку изъ горшка, приварить оной съ кускомъ масла коровьяго и облить онымъ цвѣтную капусту.

Ба-

Digitized by Google

Балонъ изъ телячей лопатки. Возьми лопатку рослаго теленка, сними съ оной кожу чулкомъ, сколько можно толще; мясо обрѣжь долой полосками, и отложи особливо. Возьми петрушки, луку, грибовъ рубленыхъ, ветчины нарѣзанной тонкими ломтиками, ветчиннаго сала нарѣзаннаго тонкими рубчиками, уложи все это по сказанному объ Балонѣ изъ индѣйки, и также пропеки а ла брезъ. Можно въ брезъ, въ половинѣ пропеканія, положить полрюмки Французской водки, и отсылать Балонъ на столъ холодной въ числѣ Антремѣ. Естьли угодно, можно подавать оной горячій съ кислымъ соусомъ.

Балонъ изъ свиной головы. Должно кожу съ головы слупить, мясо обрѣзать полосками узкими и уклассть на блюдѣ; раздѣливъ жиръ и любавчину по розно; уши изрубить мѣлко. Уклавъ мясо, спрыснуть очное мѣлкою солью, крупно толченымъ перцомъ, сбитнемъ толченыхъ пряностей, какъ то: кишнецу, долгаго перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣту, гвоздики, посыпать крошеными петрушкою и лукомъ; перевернуть мясо, и то же сдѣлать съ другой стороны, прибавивъ немного очень мѣлко скрошенаго Базилику. Два говяжьихъ копченыхъ языка изрѣзать ломтями, ветчины также ломтями, нарѣзать ломтиками трюфелей, положить фисташечныхъ ядръ цѣлкомъ. Уложить кожу съ головы снятую въ кострюлю круглую, и расправить къ стѣнамъ: клади въ нее сперва слой любавчины, по томъ слой жиру, съ головы срѣзанныхъ, послѣ слой говяжьяго языка копченаго и ветчины, посверхъ сего немного ядръ фисташечныхъ и трюфелей; по томъ опять слой полосокъ жиру, слой рубленыхъ ушей, слой любавчины. Такъ продолжать, пока кожа будетъ наполнена; тогда сшить оную крѣпкою ниткою, выправивъ подобіемъ шара, обвернуть салфеткою, и еще обшить ниткою. Послѣ наложивъ прутики, обвязать и утянуть шнуркомъ. Увязавъ таковымъ образомъ положить въ гор-

шокъ

шокъ ломтей говядины, кореньевъ, луковицъ, душистыхъ травъ, влить бутылку бѣлаго вина, и парить а ла брезъ, по вложеніи Балона, семь или восемь часовъ; по томъ Балонъ вынувъ, дать ему отечь, положить въ кострюлю круглую, накрыть донечкою, и наложить гнетъ, чтобъ сдавило въ гладкую и круглую форму; а когда остынетъ, отпускать вчислѣ антреме на большомъ блюдѣ. Можно блюдо вокругъ Балана гарнировать кружечками чиненаго поросенка.

БАРАНИНА. (См. Поварен.) Когда ягнята нѣсколько повыростутъ, ихъ кладутъ, отъ чего мясо ихъ бываетъ жирнѣе и внуснѣе. Впрочемъ некладеныхъ барановъ для поварни надобно брать молодыхъ, имѣющихъ мягкое и жирное мясо.

Баранина аши т. е. съ крошевѣ. Зажарь заднюю ногу на вертѣлѣ, и давъ остынуть, обрѣжь съ ней лучшія мѣсла, и изруби мѣлко. Разогрей и наклади сего крошева на ломти ветчины, смочи кулисомъ и бульёномъ, упаривай въ кострюлѣ полчаса; послѣ вынувъ ветчину, оставь въ кострюлѣ одно крошево, разогрей и приправь въ хорошій вкусъ. Выложи въ соусникъ, гарнируй яицами въ смятку сваренными, и ломтиками жаренаго папушника.

Баранина съ Турецкими бобами. Нарѣжь реберъ четвероугольными толстыми пластинами; упарь оныя въ хорошемъ брезѣ, съ бульёномъ, ломтями ветчиннаго сала, душистыми травами, пустарнакомъ, солью и перцомъ. Бобы зеленые обланшировавъ, приварить въ салѣ или коровьемъ маслѣ, или бульёнѣ; подбавь кулису и привари еще. Выложи въ соусникъ или на блюдо. А по сверьхъ поклади Баранину, вынувъ оную изъ бреза и давъ поотечь.

Баранина съ Кардами. Взявъ обваренную заднюю ногу Баранины, обрѣжь съ оной мясо полосками, очисти съ оныхъ жилы и перепонку и все твердое; поджарь оныя въ коровьемъ маслѣ съ петрушкою, лукомъ, печери-

рицами и шелячьими потрохами. Изруби все это вмѣстѣ. Прибавь къ сему вымя, говяжьяго сала и обваренаго ветчиннаго сала; изъ крошева сего замѣси фаршъ на пяти или шести яичныхъ желткахъ; столки фаршъ, и приправь слегка перцомъ. Возьми ломтей говядины въ ладонь шириною, избѣй оные, наложи на каждой сего фаршу округло, въ подобіе хлѣбцовъ. Обмажь сверьху взбитымъ яицомъ. Упаривай въ хорошемъ брезѣ; вынувъ изъ бреза, дай отечь салу и подавай въ Кардовомъ рагу. (Смотри слово *Карды*. Тамъ писано, какъ готовить это рагу.)

Всѣ части Барана приготовляются различными способами. Отчасти описано это ниже, частью же въ особливыхъ спатьяхъ подъ названіемъ каждой части.

Баранина, шейная часть по Англински. Возьми одну или двѣ шейныхъ части, вымой и обланшируй; положи ломтей ветчиннаго сала, надрѣжь шейную часть вдоль и задерживай въ брезѣ. Когда поспѣетъ и отечетъ, сдѣлай соусъ по Англински слѣдующимъ образомъ: положи въ доброй кулисъ мѣлко изрубленныхъ петрушки, луку, Анчоусовъ, капорсовъ; привари этотъ соусъ и облей онымъ шейную часть; сверху обсыпь рубленными желтками яичными въ густую сваренными.

Баранина, шейная часть съ морковью. Возьми одну или двѣ шейныхъ части, вымой и обланшируй; положи въ кострюлю надрѣзавъ, и покрывъ ломтиками ветчиннаго сала, упаривай а ла брезъ. Очисти морковь, свари и положи въ хорошій соусъ, а на оную мясо вынувъ изъ бреза.

Баранина, шейная часть въ соусѣ апе. Возьми одну или двѣ шейныхъ части, вымывъ, обланшируй, покрой ломтями ветчиннаго сала и упаривай въ брезѣ. Когда поспѣетъ, подавай съ соусомъ апе. (См. *Соусъ*.)

Баранья котелеты съ огурцами. Приготовь Котелеты по обыкновенію и поджарь ихъ въ брезѣ, хорошенько напитавъ. Когда поспѣютъ, дай отечь съ нихъ са-

ку

ку, выложи на блюдо и облей рагу, дѣлаемымъ съ огурцами, такимъ образомъ: взявъ маленькихъ огурчиковъ, не вычищай изъ нихъ средины, а только очисти кожу, и разрѣжь вдоль на нѣсколько частей, намочи въ уксусѣ съ солью, перцомъ и лукомъ, натыканнымъ гвоздикою, и привари. Послѣ взявъ ломоть ветчины, запеки оной немного, положи сдобную булку, грибовъ цѣлкомъ въ кострюлю, прибавь пучокъ душистыхъ травъ, смочи жюсомъ и бульёномъ, и развари булки съ огурчиками.

Бараньи котелеты съ ветчиною. Избѣй мясо на котелетахъ и сваляй сколько можно толще, и положи въ брезъ съ лукомъ, кореньями, пучкомъ душистыхъ травъ, нѣсколькими гвоздками гвоздики, чесночными перьями и самою малою долею соли. Возьми пять или шесть ломтей ветчины, равно отрѣзанныхъ, повымочи ихъ немного и немного припеки въ кострюлѣ; вынь ихъ вонъ и смочи кострюлю эту кулисомъ, влей крошечку уксусу, привари соусъ этотъ, процѣди сквозь сито и приправь перцомъ. Клади въ соусникъ ломоть ветчины, а на него котелетъ и облей соусомъ.

Баранья котелеты съ лукомъ въ крепинѣ. Приготовишь котелеты по обыкновенію, поджаришь а ла брезъ; взявъ мѣлкихъ луковицъ бѣлыхъ, обваришь, и поджаришь ихъ въ кострюлѣ на угольномъ жару съ анисомъ въ хорошемъ бульёнѣ. Возьми крепинъ, т. е. баранiй здоръ, вымочи въ водѣ, и давъ отечь, изрѣжь въ куски. Положи въ кострюлю слой луковицъ помянутыхъ, по томъ Анчоусовъ, послѣ котелеты, на нихъ Анчоусовъ и луку, и покрой здоромъ, а сверьху ломтиками ветчиннаго сала; таковой слой и обертка здоромъ производится съ каждымъ котелетомъ порознь; поставь въ кострюлѣ въ печь. Когда прожарятся, дай отечь съ нихъ салу и отпускай подъ хорошимъ соусомъ.

Баранья филе съ свиными огурцами. Возьми двѣ четвертины Баранины, вырѣжь филейныя части и напе-

Digitized by Google

шпекуй. Нашпековавъ, разрѣжь обѣ части на четверо; положи въ кострюлю съ ломтемъ ветчины, бульёномъ и пучкомъ травъ; запеки и гласируй какъ Фрикандо. (См. это слово). Потребно четыре или пять часовъ къ сему запеканію. Возьми между тѣмъ огурцовъ, очисти кожу и вычисти нутрь съ хвоста большою шпековальною иглою; обвари и начини лучшимъ фаршемъ. Начинивъ, обмочи отверстой конецъ огурцовъ во взбитомъ яицѣ, вымажь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и допекай въ брезѣ; а клади огурцы не прежде въ брезъ, какъ оной закипитъ. Брезъ сдѣлай изъ густаго бульёну съ пучкомъ душистыхъ травъ, луковицами, кореньями и печерицами. Потребно, чтобъ вшимъ огурцы довольно напитались. Когда поспѣютъ, оботри съ нихъ сокъ, уклади около филейныхъ частей и облей сокомъ изъ бреза.

Баранья филе дробныя съ огурцами. Возьми четверщину Баранины заморенной, (что это значитъ, см. въ статьѣ *мяса*), изжарь на вертѣлѣ, остерегаясь, чтобъ не пережаритъ. Вырѣжь изъ оной филе или полоски самыя дробныя. Возьми огурцовъ, скроши ихъ въ такія же дробныя полоски какъ филе. Маринируй оныя, провари по обыкновенію и привари въ кулисѣ. Когда поспѣютъ, приправь приличною пряностью, и подавай разогрѣвъ вмѣстѣ съ филейными частями.

Баранья задняя нога по Англински. Возьми заднюю ногу, имѣющую мясо темное, облупи съ оной перепонку и нашпекуй крупнымъ шпекомъ, упаривай оную въ хорошемъ брезѣ. Когда поспѣетъ, дай отечь съ нее салу, и подавай на столъ съ Англинскимъ соусомъ, о которомъ упомянуто выше. См. приготовленіе Бараньихъ шейныхъ частей.

Баранья задняя нога съ цвѣтною калустою. Взявъ хорошую заднюю ногу Баранины, облупи съ оной перепонку, обери жиръ и пеки въ добромъ брезѣ. Отвари въ водѣ цвѣтной капусты, и дай оной обшечь. Ногу

поло-

Digitized by Google

положивъ на блюдо, оклади вокругъ цвѣтною капустою и облей соусомъ изъ коровьяго масла, котораго приготовленіе состоитъ въ томъ, что въ сокъ изъ бреза положить кусокъ коровьяго масла, и приваривъ, поправить лимоннымъ сокомъ.

Баранья задняя нога съ цвѣтною калустою, глазированная Пармезаномъ. Взявъ хорошую заднюю ногу, хорошо вымоченную и очищенную, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, и упаривай а ла брезъ. Цвѣтную капусту отвари по обыкновенію. Вынь ногу, когда поспѣетъ, обопри съ ней сало, и положи по блюдо, на которомъ подавать; цвѣтную капусту откинь на сито обтечь и оклади оною вокругъ ноги; облей сокомъ изъ брезо, приваривъ оной съ коровьимъ масломъ; обсыпь тертымъ Пармезаномъ сверьху, поставь въ печь загласироваться и подавай на столъ съ жидкимъ соусомъ.

Баранья задняя нога съ Корнишонами. Возьми заднюю ногу заморенную и нашпекуй крупнымъ шпекомъ, запекай въ брезѣ и подавай съ соусомъ Корнишоннымъ. Взявъ Корнишоновъ, оскреби оные немного, обрѣжь кончики; крупные изъ сихъ огурчиковъ разрѣжь надвое, обвари, и давъ отечь, положи въ сокъ изъ бреза съ сдобною растертою булочкою; привари соусъ и облей онымъ ногу.

Баранья задняя нога въ приготовленіи съ водою. Приправивъ заднюю ногу, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, стяни ниткою, и положивъ въ кострюлѣ, упаривай въ легкомъ брезѣ, вливъ воды, положивъ ломтей ветчиннаго сала, соли, перцу, душистыхъ травъ, луку, кореньевъ. Когда поспѣетъ, отпускай на столъ, прибавивъ немного кулису.

Баранья задняя нога съ водою инымъ образомъ. Приправивъ оную и пошпековавъ немного сверьху, естьли угодно, положи въ горшокъ, подбавивъ воды, нѣсколько луковицъ, корней, пучокъ душистыхъ травъ, одинъ ломть ветчины и крайне мало соли; вари съ

этимъ

этимъ ногу до тѣхъ поръ, какъ жижи почти ничего не останется. Когда нога уварится, вынь оную, а соусъ въ горшкѣ очисти отъ пѣны и сору, увари оной густо, обмажь ногу и гласируй. Положи кулису въ кострюлю, въ которой гласпирована была нога, оскреби все приставшее къ кострюлѣ, процѣди этотъ соусъ сквозь ситцо, и облей онымъ ногу.

Баранья задняя нога по Италiански. Возьми добрую заднюю ногу хорошо заморенную, приподними кожу снизу и сверьху, выбери немного побольше половины мяса, а остальное оставь подъ кожею. Выбранное мясо приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, лукомъ, крупно рубленными печерицами; изъ сего мяса сдѣлай фаршь съ говяжьимъ саломъ, обвареннымъ ветчинымъ саломъ, приправь оной пряностью, свяжи четырью яичными желтками; начини ногу, зашей и жарь въ хорошемъ брезѣ, вливъ стаканъ бѣлаго вина. Когда поспѣетъ, оботри сало, выложи на блюдо и подавай съ соусомъ Италiанскимъ, дѣлаемымъ изъ Шампанскаго вина. Именно: привари печерицы съ чесночными перьями, пучкомъ душистыхъ травъ, масломъ Прованскимъ, смочивъ все это Шампанскимъ виномъ и кулисомъ; повари еще, очисти пѣну, приправь пряностьми, и выливъ на ногу, отпускай на столъ.

Баранья задняя нога въ своемъ соку, или жюсѣ. Возьми заднюю ногу Баранины заморенную и зажарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, остуди, изрѣжь ломтями, и взявъ сокъ, собранной изъ нее во время жаренiя, съ прибавкою другаго мяснаго соку, естьли сего будетъ мало, рубленаго эшалоту, приправь солью, крупнымъ перцомъ, привари на огнѣ, не давая кипѣть, и отсылай на столъ.

Баранья задняя нога съ кореньями и калустою. Взявъ хорошую ногу, оправь, не шпикуй, стяни ниткою; положи въ горшокъ ломтей говядины, ветчины, соли, перцу, лавроваго листу, чесночной лузчи, гвоз-

Digitized by Google

дики, мѣлко изрѣзаннаго ветчиннаго сала, пучокъ петрушки, луку; Баранью ногу положи сверху. Возьми половину кочня капусты, нѣсколько кореньевъ, какъ то: моркови, пустернаку, луковицъ, селлереи, большой пучокъ душистыхъ травъ; отвари въ водѣ все это, по томъ вынувъ изъ воды, переложи въ кострюлю, и смочивъ бульѣономъ, упаривай малымъ огнемъ а ла брезъ, и приправь немного перцомъ. Когда нога въ горшкѣ поспѣетъ, оклади оную капустою, кореньями и облей сокомъ, въ горшкѣ и кострюлѣ сабравшимся.

Баранья задняя нога а ла Регансъ. Возьми заднюю ногу хорошо заморенную, разрѣжь оную поперегъ, сдѣлай ломти шириною пальца въ два; не вытирая оныхъ, нашпекуй крупнымъ шпекомъ. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, уложи ногу сверху, на это положи растопленнаго ветчиннаго сала, петрушки, луку, печерицъ, все изрубивъ, и привари въ этомъ салѣ; омочивъ и напитавъ этимъ ногу, выложи въ иную кострюлю, накрой ломтями ветчиннаго сала, и не смачивая ужаривай малымъ огнемъ а ла брезъ, почти ничего не присаливая. Обмажь кострюлю сверху по швамъ крышки тѣстомъ, замѣсеннымъ изъ муки на уксусѣ. Когда нога поспѣетъ, вынь оную, оботри съ нее сало и положи на блюдо. Положи кулису въ сокъ отъ Баранины изъ кострюли, дай вскипѣть, сними пѣну, процѣди, чтобъ былъ жидкъ, и облей онымъ Баранину.

Баранья задняя нога по Королевски. Взявъ добрую заднюю ногу, оправь оную, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и жарь въ хорошемъ брезѣ. Привари въ кострюлѣ телячье сладкое мясо, съ крупно рубленными печерицами, пучкомъ душистыхъ травъ, или по поваренному названію букетомъ, смочивши жюсомъ и бульѣономъ; когда все почти уварится, огусти это рагу кулисомъ для вкусу. Вынь ногу изъ бреза, очисти съ нее сало, положи на блюдо и облей показаннымъ рагу.

Digitized by Google

Баранья задняя нога, ядерная часть оной, гласированная со латуком. Ядерная часть называется та, въ которой толстая мозговая кость, съ своимъ окружающимъ оную мясомъ. Вырѣзавъ сію часть, приправь и нашпекуй. Положи въ кострюлю съ ломтемъ ветчины, бульёномъ и пукетомъ; дай оной упариться и гласируй какъ фрикандо; потребно къ сему часа четыре или пять часовъ времени. Обвари латукъ салатъ въ водѣ и упарь въ брезѣ. Когда поспѣетъ, дай отечь соку, разрѣжь въ полосы, приварри немного въ соку, изъ Баранины вышекшемъ, и подавай сію часть Баранины гласированную по сверьхъ латуку.

Баранья задняя четверть по Королевски. Избить сію четверть палкою очень мятко, нашпековать круглымъ шпекомъ, связать Баранину кругло шнуркомъ и обвалять въ мукѣ; по томъ положить на большую сковороду масла коровьяго 36 золотниковъ, растопить и поджарить, чтобъ масло покраснѣло: положи въ масло обваленную въ мукѣ Баранину и жарь. Когда зажарится, налить на оную кипятку воды, и дать прѣть цѣлой часъ; тогда приложить шесть луковицъ, натыканныхъ гвоздно, корней два морковныхъ, четыре петрушечныхъ и два пустарнаковыхъ, пучокъ базилику, и вари исподоволь до спѣлости, чтобъ соусъ сдѣлался клеекъ; и когда ко дну сковороды пригорать станетъ, Баранину вынувъ, поставь въ вольной духъ, чтобъ не простыла; а въ оставшійся соусъ прибавь нѣсколько ложекъ мяснаго отвару, чтобъ соусъ лучше можно было процѣдить сквозь сито; словивъ съ него жиръ, натеръть горькихъ помаранцовъ, и выжатымъ изъ нихъ сокомъ приправивъ соусъ, облить онымъ Баранину.

Баранья задняя четверть со яицами. Притоповить Баранину во всемъ по вышеписанному, кромѣ того, что шпековать не надобно, и поставить по изжаренїи въ вольной духъ, чтобъ не простыла; а соусъ вышесказанной, процѣдя сквозь сито, выпустить въ него дюжину

яицъ, изрубить 12 Анчоусовъ, и съ четвертью фунта коровьяго масла сдѣлать изъ сего на сковородѣ яичницу. Отпуская на столъ, вылить соусъ, на него положить Баранину, а по сверьхъ яичницу.

Или таковымъ образомъ. Когда Баранина повиситъ два дни, убить оную мягко, и взявъ восемь Анчоусовъ и 12 луковицъ эшалоту, нашпековать оными Баранину, зажарить на вертѣлѣ, и положа на блюдо истыкать вилками; накрыть, поставить на жаръ, чтобъ вышло изъ нее много соку; на этомъ соку по вышеписанному сдѣлать яичницу съ Анчоусами.

Баранья задняя четверть, мясемъ или балономъ сдѣланная. Снявъ съ Баранины верьхнюю кожицу, мясо съ костей обрѣзать. Взять 30 луковицъ эшалоту, четыре зубка чесноку, стертой мушкатной орѣхъ, 8 гвоздковъ гвоздики, все съ мясомъ мѣлко изрубить; по томъ два фунта съ половиною ветчиннаго сала нарѣзавъ длинными четвероугольными полосками, смѣшать съ рубленою Бараниною, и положить въ кострюлю, вымазанную коровьимъ масломъ; дно оной устлать тонкими ломтями ветчиннаго сала, а на оное положить рубленое мясо, и поставить въ печь на два часа. Вынувъ изъ печи, все сало словить, и выпрокинуть на блюдо, чтобъ ломотки сала пришли на верьхъ; отпуская на столъ, приправить Анчоуснымъ соусомъ и кружками лимону.

Баранья задняя четверть съ огурцами. Убивъ Баранину мягко и нашпековавъ Анчоусами и эшалотомъ, зажарить на вертѣлѣ. При отпускѣ на столъ приправить оную огуречнымъ соусомъ. Для сего соусу очистить 12 огурцовъ, разрѣзавъ каждой на шестеро вдоль; положить въ горшокъ, налить на нихъ ренскаго уксусу, приложить соли, перцу, кружечками рѣзаннаго луку и варить полчаса. По томъ поджарить полторы ложки муки въ 12 золотникахъ масла коровьяго, а огурцы вынувъ, зажарить въ ветчинномъ салѣ, изъ сала переложить ихъ въ муку, съ масломъ подожженную,

Digitized by Google

ную, и наливъ нѣсколько отвару мяснаго, дать хорошо укипѣть; послѣ приправить малою долею толченаго чесноку, двумя изрубленными Анчоусами и нѣсколькими каплями ренскаго уксусу.

Баранья задняя четверть красная. Баранину побить, и нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, обвязать шнуркомъ, и приложа букетъ, нѣсколько лукович гвоздикою натыканныхъ, ренскаго уксусу, воды и соли, уварить спѣло; по томъ выложивъ на блюдо и обклавъ лимономъ, въ салфеткѣ отпустить, и подать къ ней холодной соусъ слѣдующій: смѣшать деревяннаго (Провансскаго) масла съ уксусомъ, солью, рубленнымъ лукомъ и петрушкою травою, также и съ тертою лимонною коркою. Этотъ соусъ можно подавать и горячій.

Баранья задняя четверть съ Савойскою калустою. Побивъ хорошенько Баранину, изжарить на вертѣлѣ или въ печи спѣло; между тѣмъ изрѣзать въ четверти шесть кочней капусты, сафой называемой, и приставя на огонь, положить на нее полфунта масла коровьяго: когда изжарится, приложить нѣсколько ломтиковъ ветчины, двѣ луковицы натыканныя гвоздикою, и налившъ мяснымъ отваромъ, уварить спѣло. При отпусканіи на столъ Баранину обложить капустою.

Баранья задняя четверть со пшеномъ Сарацинскимъ. Сварить Баранину по сказанному предъ симъ; по томъ фунтъ пшена Сарацинскаго сварить на мясномъ отварѣ гораздо круто; простудивъ же, выпустить въ него шесть яицъ, положить четверть фунта масла коровьяго, тертой мушкатной орѣхъ, и перемѣшавъ выложить на блюдо; положи на пшено отваренную Баранину и облепи всю пшеномъ въ подобіе паштета, сверьху оставь скважину для подливанія бульёну, въ которомъ Баранина варилась: пшено сверьху обмажь яичнымъ желткомъ, и посыпавъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, посади въ

Digitized by Google

печь. Подержавъ полчаса, и давъ зарумянишься, отпускай на столъ.

Примѣчанїе. Пшено Сарацинское дѣлаетъ запоръ; почему онаго часто употреблять не должно.

Баранья задняя четверть съ шалфеею и чеснокомъ. Побивъ Баранину обухомъ ножа, воткнуть въ нее двѣнатцать вѣточекъ шалфеи и шесть головокъ чесноку, жарить на вертѣлѣ, или душить; отпускать съ огуречнымъ соусомъ.

Баранья задняя четверть съ каштанами. Увалявъ Баранину въ мукѣ, обжарить въ коровьемъ маслѣ; впрочемъ во всѣмъ тючно поступать по сказанному о приготовленїи Бараней четверти по Королевски. На столъ отпускать съ каштаннымъ, или рѣпнымъ соусомъ.

Примѣчанїе. Это блюдо для слабыхъ желудковъ тяжело.

Баранья задняя четверть съ лукомъ. Баранину нашпековать и поступать во всемъ по вышепоказанному; между тѣмъ очистивъ 60 луковицъ, зажарить въ полуфунтѣ масла коровьяго, чтобъ поджарились; при жареніи посыпать лукъ мало по малу мукою, употребивъ оной на сїе одну ложку. По томъ лукъ съ масломъ вылить въ мясной отваръ, въ которомъ варилась Баранина, и приваривъ, положить на этотъ соусъ Баранину.

Баранья задняя четверть наподобїе лосины. Отнять Баранью четверть съ спинною костью такъ, чтобъ оная подобна была лосинной спинной кости; по томъ жиръ весь обрѣзать, кожу снять, и нашпековавъ поступать таковымъ образомъ: натерши Баранину солью, положить въ посудину, и налить ренскимъ уксусомъ; сверьху накласть ломтиками нарѣзаннаго луку, тимїану, и нѣсколько зернистаго перцу, гвоздики; дать стоять въ уксусѣ три дни, или больше; по томъ поливая онымъ уксусомъ, въ коровьемъ маслѣ изжарить, и подавать на столъ вмѣстѣ лосины.

При-

Digitized by Google

Примѣчаніе. Задняя четверть Баранины приготовляется иногда, какъ жареной *бифъ*, и еще другими способами, какъ то: нарѣзавъ большихъ ломтей съ этой части, нашпековать ихъ мѣлкимъ шпекомъ и жарить на вертѣлѣ.

Баранья задняя четверть въ особливомъ приготовленіи. Нарѣжь трюфелей маленькими ломтиками, также величиннаго сала, перемѣшай съ кореньями петрушки, лукомъ и чеснокомъ. Нашпекуй Баранину всюду трюфелями и шпекомъ, обверни ее плотно бумагою такъ, чтобъ воздухъ коснуться не могъ, и положи дни на два; по томъ вари ее въ кострюлѣ на маломъ огнѣ съ ея же сокомъ: когда же сварится, снявъ жиръ съ соку, въ которомъ она варилась, положи въ него ложку кулису, и подавай съ онымъ на столъ.

Баранья задняя нога съ холодными огородными растѣніями. Взявъ заднюю ногу Баранины, очисти съ ней жиръ, свяжи снуркомъ, и положи въ кострюлю съ хорошимъ бульіономъ. Послѣ возьми полкочня капусты, двѣнатцать корней пустарнаку, шесть большихъ луковицъ, три корня селлереи и шесть рѣпъ; вари всѣ вмѣстѣ въ водѣ четверь часа, и вынувъ переложи въ холодную воду: дай водѣ отечь, свяжи капусту и селлерею; положи всѣ сіи огородныя растѣнія въ кострюлю, и вари съ Бараньею ногою, приправь отваромъ мяснымъ и присоли немного. Когда все сварится, выложи на блюдо Баранью ногу, оботри сало чистымъ полотенцемъ и оклади вокругъ помянутыми огородными растѣніями. Послѣ того возьми бульіонъ, въ которомъ нога варилась, сними съ онаго жиръ, и процѣдивъ сквозь сито, увари его, чтобъ осталось только двѣ ложки для наведенія гласса; наложи оный на Баранину и огородныя растѣнія равно и поставь въ печь загласироваться. По томъ положи въ кострюльку, въ которой былъ глассъ, жидкаго кулису, чтобы прикипѣвшее отстало; процѣди сей соусъ сквозь сито,

приправь пряностью, и полей онымъ огородныя растѣнія.

Баранья задняя нога по Англински. Подруби немного кость у задней ноги, разрѣжь кожу на составѣ кости, чтобъ ловчѣе было согнуть оную, нашпекуй всю крупнымъ шпекомъ, положи связавъ въ кострюлю, соразмѣрную ея величинѣ, съ бульіономъ, пучкомъ петрушки, лукомъ, головкою чесноку, тремя гвоздками гвоздики, лавровымъ листомъ, тьминомъ, базиликомъ, солью и перцомъ; когда она сварится, дай отечь съ нее жижѣ, а жиръ оботри полотенцемъ, и подавай на столъ съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю стаканъ бульіону и почти столько же кулису, каперсовъ, Анчоусовъ, немного петрушки, луку, эшалоту и густой желтокъ, что все должно весьма мѣлко изрубить; дай всему раза два или три вскипѣть, и облей онымъ Баранину.

Баранья нога по Султански. Сдѣлай немного фаршу съ сладкимъ мясомъ и жиромъ, что все вмѣстѣ должно изрубить; положи туда же петрушки скрошеной, луку, сырой желтокъ, ложку водки Французской, соли и перцу; надѣлай на ногѣ ямокъ сверху для вложенія въ оныя фаршу, и жарь ее на вертѣлѣ, обвернувъ въ бумагу. Когда она поспѣетъ, подавай съ слѣдующимъ соусомъ: влей въ кострюлю немного бѣлаго вина и хорошаго бульіону, также положи петрушки, луковыхъ перьевъ, половину листа лавроваго, тьмину, базилику, два зубка чесноку, моркови, половину корня пустарнакова, соли и перцу цѣлкомъ. Вари цѣлой часъ на маломъ огнѣ, чтобъ цѣлая половина жижи укипѣла; процѣди этотъ соусъ сквозь сито; по томъ положи туда густое изрубленное яицо, немного обваренной и очень удобно изрубленной петрушки, кусокъ масла коровьяго, стертаго съ мукою; привари еще, и наконецъ облей онымъ Баранину.

Digitized by Google

Баранья лопатка на Французской вкусъ. Взявъ переднюю четверть Баранины, выбрать изъ оной ребра и кости вонъ; между лопаточною костью и верхнею кожею сдѣлай отверстїе и повыбери мяса, чтобъ было мѣсто для начинки. По томъ изруби немного луку, четверть фунта свинаго сала, нѣсколько мѣлко толченой гвоздики и перцу, тьмину, маерану, стакана полтора, или больше свиной крови, и смѣшавъ хорошенько, начини оное мѣсто; и взоткнувъ на вертѣлъ, поливая свиною кровью, изжарь. При отпускѣ на столъ приправь оную выше упомянутымъ фаршемъ.

Примѣчанїе. Бараньи лопатки можно приготовлять многими изъ вышеписанныхъ о заднихъ ногахъ способами.

БАРАНИНА: *приготовленїе разныхъ другихъ частей оныя.*

Баранина съ цѣльными кореньями петрушки. Сдѣлай изъ Баранины карминадъ слѣдующимъ образомъ: возьми реберную часть, разрѣжь по ребрамъ на столько кусковъ, сколько ребръ будетъ, внизу мясо осторожно отъ позвонковъ подрѣзать, и избить обухомъ ножа мягко: нашпекуй этотъ карминадъ кореньями петрушки, изжарь; а между тѣмъ сдѣлай къ сему съ петрушкою Англинской рагу, о которомъ упомянуто выше въ приготовленїи Бараньихъ шейныхъ частей.

Баранина жареная на ростѣ. Сдѣлавъ изъ ребръ карминадъ по вышесказанному, взять на два фунта реберъ по полуфунту коровьяго масла, положить рубленаго луку, нѣсколько петрушки и двѣ горсти тертаго хлѣба; смѣшать съ горстью муки, приправить перцомъ, и обвалявъ этимъ ребра, жарить. Приготовленныя таковымъ образомъ ребра кладутся въ разные соусы.

Баранина, приготовленная по Голландски. Мясо изрубивъ въ куски, или цѣлою штукою, сварить спѣло съ солью, кореньями, лукомъ и гвоздикою; по томъ по прежде сказанному обвалявъ въ тертомъ хлѣбѣ съ масломъ коровьимъ на рашпарѣ, жарить и подавать на

Digitized by Google

столъ съ рѣпою, капустою, шпинатомъ, зеленымъ горохомъ и тому подобными приправами.

Баранина, гарико изъ оной. См. *Гарико.*

Бараньи головы, на ростѣ жаренныя. У Бараньихъ головъ уши и морды обрѣзать, глаза вынуть и перемыть въ теплой водѣ. Головы положивъ на столъ, крѣпкимъ ножемъ вдоль расплостать, такъ чтобъ и языкъ пополамъ разрѣзанъ былъ; по томъ сложа оныя опять, и связавъ, взять пучокъ душистыхъ травъ, луку натыканнаго гвоздикою и кусокъ масла коровьяго, варить въ просоленной водѣ съ головками очень спѣло. Вынувъ и остудивъ, очистить тщательно; наконецъ развязавъ головы, перегородить въ черепахъ лучинками, чтобъ мозгъ не выпалъ; зажарить на ростѣ, помазывая масломъ. Подаютъ оныя съ соусомъ, дѣлаемымъ съ изюмомъ.

Бараньи грудины въ грильлирѣ съ лимономъ. Грудину должно прежде въ холодной водѣ сварить, а вынувъ дать осохнуть; по томъ въ растопленномъ маслѣ вывалявъ, обсыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, смѣшаннымъ съ петрушкою и приправленнымъ солью съ перцомъ, и на рашпарѣ обжарить. Послѣ чего можно къ ней сдѣлать соусъ какой угодно. Напослѣдокъ нарѣвавъ тоненькими стружками съ лимону корки, помочить ее и немного поварить, чтобъ горечь вышла; оную посыпать сверьхъ соусу.

Бараньи грудины съ Марксою рѣлою. Должно грудину хорошо вымочить и обланшировать. По томъ въ кострюлѣ поджечь темно коровьяго масла, и въ ономъ грудину зарумянить; послѣ влить на нее кипящей воды, бросить немного соли, цѣлыхъ луковицъ, лаврова листу, душистыхъ травъ, и уваривать, чтобъ жижа укипѣла; пѣну и соръ должно снимать. Рѣпу очистивъ и вымывъ, откинуть на рѣшето, чтобъ осохла; сдѣлать подпалку изъ коровьяго масла и муки, положить въ нее рѣпу, и пряжить исподоволь довольное

Digitized by Google

ное время, потряхая и помѣшивая. Напослѣдокъ подливъ мяснаго отвару, до спѣлости уварить, чтобъ изъ жижи сдѣлался густой соусъ. Рѣпу окласть около грудинки и облить соусомъ, въ которомъ она готовлена.

Примѣчанїе. Можно таковымъ образомъ готовить и заднюю ногу. Маркская рѣпа имѣетъ прозванїе свое по Марку Бранденбургскому, гдѣ оной множество и отмѣннаго вкусу родится. Это родъ очень дробной, краснокожей рѣпы.

Бараньи грудины, приготовленїе оной въ тѣстѣ. Грудину приготовивъ по обыкновенїю, и обланшировавъ, покрыть всю слоенымъ тѣстомъ и запечь въ печи. Соусъ къ оной приличенъ бѣлой съ лимономъ. Нижняя или внутренняя пустота грудины начинивается хорошимъ фаршемъ.

Баранъи Карбонады съ Эндивїемъ. Приготовить Карбонады или котелетки нѣсколько толще обыкновеннаго, нашпековать оныя мѣлкимъ шпекомъ, и зажарить обвалявъ сухаремъ, съ коровьимъ масломъ смѣшаннымъ. А естьли угодно и гласировавъ, т. е. помазавъ кулисомъ, зарумянить въ печи. Эндивїи очистить, немного порубить и отварить въ водѣ. Вынувъ и давъ отечь, положить въ кострюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и съ прибавкою мяснаго отвару, упарить; выложить въ блюдо, а на него покласть Карбонады. — Или спекованный Карбонадъ посыпать съ обѣихъ сторонъ мукою, зажарить и подрумянить въ темно подпаленномъ маслѣ коровьемъ; послѣ положить въ кострюлю, налить немного мяснаго отвару, или хотя воды, прибавить разныхъ пряныхъ приправъ, травъ, луку, и съ оными еще подварить. Эндивїи приготовить по вышесказанному, выложить къ Карбонаду и погуще уваривъ, посыпать туда же тертаго сыру Пармезану, что придаетъ отмѣнной вкусъ.

Ба-

Digitized by Google

Бараньи кишки съ капустою. Кишки очистивъ хорошенько и натеревъ солью, уварить въ просоленой водѣ очень мягко. По томъ еще обмыть, чтобъ кишки были весьма чисты; изрѣзать оныя въ куски въ палецъ длиною; два кочня бѣлой капусты изрубить очень дробно, положить въ кострюлю два фунта коровьяго масла, и когда оное станетъ закипать, всыпать въ него капусту, и жарить до тѣхъ поръ, какъ опадетъ; тогда положить кишки, подбавить мяснаго отвару и тертаго мушкатнаго цвѣту, перемѣшать и приварить. Есть-ли вмѣсто обыкновенной капусты употребить брунколь, оную изрубивъ мѣлко, вари въ мясномъ отварѣ или въ водѣ, съ кускомъ масла и двѣнатцатью золотниками сахару; когда уварится мягко, положи кишки, привари еще, и приправивъ по вышесказанному, отпускай на столъ.

Примѣчанїе. Таковымъ же образомъ готовятся Бараньи и телячьи ноги и языки.

Баранье плечо по Турецки. Вари въ кострюлькѣ Баранье плечо съ бульїономъ, пучкомъ петрушки, лукомъ, головкою чесноку, двумя гвоздками гвоздики, лавровымъ листомъ, тьминомъ, базиликомъ, двумя луковицами, разными кореньями, перцомъ, и присоливъ: когда все это сварится, возьми четверть фунта Сарацинскаго пшена, вымой оное, и развривай въ томъ бульїонѣ, въ которомъ варилось плечо, только сперва надобно оной процѣдить, не снимая жиру; когда пшено уварится густо, положи плечо на блюдо, на которомъ оное подавать на столъ; надрѣжь оное въ двухъ или трехъ мѣстахъ, чтобъ пшена въ разрѣзы навалилось; закрой все плечо пшеномъ, и обсыпавъ сверху тертымъ сыромъ, поджарь въ тортной сковородѣ, и подавай съ жидкимъ кулисомъ.

Баранье плечо обжаренное. Нашпекуй оное мѣлкимъ шпекомъ; положи въ кострюлѣ соразмѣрной величинѣ плеча двѣ или три луковицы, изрѣзанные ломтиками, также

также изрѣзанныхъ пустарнаку, моркови, зубокъ чесноку, двѣ гвоздички, половину лавроваго листу и нѣсколько листовъ базилику; влей малое дѣло воды, или, для лучшаго вкусу бульіону, положи соли и перцу: когда плечо шпековано, соли клади меньше; на это положи плечо, и жарь въ печи. Когда оное изжарится, процѣди соусъ сквозь сито, протри всѣ огородныя тутъ положенныя растѣнія, чтобъ вышелъ ихъ сокъ; къ огущенію соуса сними съ него жиръ, и облей этимъ соусомъ плечо.

Баранье плечо другимъ образомъ. Свари Бараньe плечо въ немногой мѣрѣ бульіону, съ пучкомъ петрушки, луковицами, головкою чесноку, тремя гвоздками гвоздики, лавровымъ листомъ, тьминомъ, базиликомъ, кореньями, солью и перцомъ; когда плечо сварится, вынь оное изъ кострюли, дай отечь, положи на то блюдо, на которомъ его подавать на столъ, обливъ сверьху соусомъ густымъ, приготовляемымъ тако: положи въ кострюлю двѣ ложки кулику, кусокъ коровьяго масла, растертаго съ мукою и тремя яичными желтками, увари это густо и облей плечо. Панируй его хлѣбнымъ мякишемъ, которой смочи тѣмъ жиромъ, которой оспался въ кострюлѣ, гдѣ варено было плечо; поджарь мякишъ на сковородѣ, по томъ дай скапать жиру, находящемуся въ блюдѣ, оботри края онаго; снизу влей немного жидкаго соусу, изъ эшалоту сдѣланнаго, или просто немного соку мяснаго съ солью и перцомъ. — Естьли не случиться кулису для соусу, возьми отвару, въ которомъ варилось плечо, сними жиръ, и приварн съ подпалкою муки и коровьимъ масломъ.

Бараньи ребра. Оныя жарятся на рострѣ, разрѣзанныя въ котелеты. Сперьва надобно оныя омочить въ свѣжее растопленное коровье масло, съ солью, перцомъ, петрушкою, лукомъ и грибами, что все должно сперьва искрошить: по томъ обвалять въ тертомъ сухарѣ, и изжарить на рострѣ: во время жаренія надобно помазывать ихъ масломъ, чтобъ не изсыхали. По изжареніи подавать оныя на столъ. Ба

Бараньи ребра по Англински съ чечевицею. Разрѣзавъ каждое ребро порознь, и сбивъ въ котелеты, варить оныя въ мясномъ отварѣ, съ солью и пучкомъ душистыхъ травъ. Чечевицу также сварить въ мясномъ отварѣ, протереть сквозь сито, и по вынутіи ребръ положить въ тотъ отваръ, въ которомъ варились ребра. Это составитъ родъ кулису, которой должно уварить до огущенія. Возьми блюдо, которое можно ставить на огонь, положи на оное ребра и вылей половину онаго кулису, покрой хлѣбнымъ мякишемъ, съ одной стороны поджареннымъ; поставь блюдо въ печь на цѣлой часъ, чтобъ упеклось; подавая на столъ, вылей остатокъ кулису.

Бараньи ребра съ петрушкою. Разрѣзавъ ребра и сбивъ на нихъ мясо по обыкновенію, напыкай оное зеленою петрушкою, и зажарь на вертѣлѣ; чтобъ петрушка не очень изсушивалась, облей оную горячимъ свинымъ саломъ, и повторяй это, пока котелеты изжарятся. По томъ положи въ кострюлю немного мяснаго соку, съ изрубленными луковицами эшалоту, присоли; кинь нѣсколько зернъ перцу цѣлкомъ, и приваривъ, облей ребра.

Бараньи ребра съ огурцами. Сними съ Бараньихъ ребръ кожу и сухія жилы, находящіяся на филейной Бараней части, отруби кость внизу ребръ, а сверьху филейную часть нашпекуй мѣлкимъ шпекомъ, и жарь на вертѣлѣ. Между тѣмъ взять два или три малыхъ огурца; очистивъ кожу, вынь изъ нихъ средину, и изрѣзавъ въ куски, маринируй ихъ въ уксусѣ съ солью два часа. Выдави послѣ того изъ нихъ всю воду и положи въ маленькой кострюлькѣ съ кусочкомъ масла коровьяго и ломтемъ ветчины; поставь на огонь и мѣшай почаще ложкою до тѣхъ поръ, пока начнутъ они подрумяниваться; вари ихъ на маломъ огнѣ и сними съ нихъ жиръ; когдажъ сварятся, положи туда немного кулису для огущенія; когда же кулису не случится,

по-

Digitized by Google

положить побольше пшеничной муки. Это рагу подлей подъ Бараньи ребрушка. — Естьли похочешь подавать рагу изъ филейной Бараней части съ огурцами, изрѣжь огурцы тоненькими ломтиками, маринируй ихъ и вари вышесказаннымъ образомъ; когдажъ рагу будетъ приправлено въ хорошій вкусъ, возьми Баранью заднюю ногу, на вертѣлѣ жареную, которую подавали уже на столъ; нарѣжь съ оной тонкихъ ломтиковъ, подогрѣй съ рагу, не давая однако вскипать; можно къ сему прибавлять оставшихъ ребръ и всякаго жаренаго на вертѣлѣ мяса.

Бараньи ребра съ густотою. Разрѣжь реберную часть по котелетамъ, положи ихъ въ кострюлю съ немногимъ топленнымъ свинымъ жиромъ или масломъ коровьимъ, петрушкою, мѣлкимъ лукомъ, двумя луковицами эшалоту: что все должно искрошить; приставь на огонь, разведи бульіономъ, приправленнымъ солью и цѣльнымъ перцомъ, свари на маломъ огнѣ; и когда сварятся, сними съ соуса жиръ, положи въ соусъ немного кулису, чтобы огустить. Возьми по томъ то блюдо, на которомъ должно отсылать на столъ, влей на дно онаго на палецъ толщиною густоты, составляемой слѣдующимъ образомъ: возьми горсть скрошеннаго хлѣбнаго мякишу, протри сквозь твердое сито, смѣшай съ хорошимъ масломъ коровьимъ, тремя желтками, петрушкою и весьма мѣлко изрубленнымъ лукомъ и солью; поставь блюдо на горячіе угли, и пусть стоитъ до тѣхъ поръ, пока густота хорошо прилипнетъ къ блюду; наклони блюдо и дай маслу стечь; на сію густоту выложи рагу съ котелетами. — Эта густота можетъ служить для разныхъ иныхъ рагу.

Бараньи ребра съ равиготнымъ соусомъ. Естьли похочешь можно не разрѣзывать Баранью ребрину; а когда угодно разрѣжь въ котелеты по обыкновенію: положи въ кострюлю съ кусочкомъ масла коровьяго, щепотью муки, смочи хорошимъ бульіономъ, положи туда же пучекъ петрушки, луку, полголовки чесноку, двѣ гвоз-

Digitized by Google

гвоздички и вари на маломъ огнѣ. Слови сверьху жиръ, оттими жижи на тарелку, разболтай съ нею три яичныхъ желтка, прибавивъ равиготныхъ, т. е. острый вкусъ имѣющихъ травъ; выложи эту смѣсь въ кострюлю къ ребрамъ, привари, чтобъ огустѣло, но не допускай вскипать. Выложи мясо на блюдо и облей соусомъ. Травы для равиготу тѣ же самыя, кои употребляютъ въ приправу салатовъ, именно: кервель, эстрагонъ, чеборъ, бедринецъ, крессъ и поррей круголистый; каждой изъ сихъ травъ класть по размѣру; но чтобъ всѣ онѣ составили не больше, какъ полгорсти; при томъ должно варить ихъ въ водѣ около четверти часа, а вынувъ положить въ холодную воду, выжать въ рукахъ, и прежде положенія въ составъ изрубить ихъ мѣлко.

Бараньи ребра съ протертымъ рѣпнымъ сокомъ. Возьми восемь или двѣнатцать рѣпъ; вымывши и очистивши кожу, нарѣжь маленькими ломтиками, обѣли или по по-вареннóму бланшируй четверть часа въ кипяткѣ; вынувъ и давъ отечь водѣ, положи въ кострюлю съ кускомъ масла, приставь на огонь, по часту переворачивай до тѣхъ поръ, какъ поджарятся; тогда брось туда же хорошую щепоть крупичатой муки, также соли, перцу, двѣ изрубленныхъ луковицы эшалотныхъ; размочи бульіономъ, вари на маленькомъ огнѣ, пока рѣпа вся въ кисель разварится; процѣди эту гущу. Между тѣмъ, какъ рѣпа таковымъ образомъ приготовляется, разрѣжь Баранью ребрину въ котелеты, маринируй ихъ съ солью, перцомъ, немногимъ жиромъ, или съ Провансскимъ масломъ; изжарь, поливая ихъ оставшимъ отъ нихъ сокомъ, и подавай обливъ рѣпнымъ сокомъ.

Баранья ребра или котелеты инымъ образомъ. Свари ихъ въ бульіонѣ, положивъ немного соли и пучокъ поваренныхъ травъ; когдажъ сварятся, сними жиръ съ бульіону, и процѣдивъ сквозь сито, увари его въ глассъ (т. е. густо, чтобъ самъ садился и засыхалъ);

по-

положи въ него котелеты загласироваться и дай онымъ простыть. Послѣ взявъ телячьяго сладкаго маса и говяжьяго жиру, сдѣлай фаршъ съ двумя яицами, солью, перцомъ, петрушкою, лукомъ и грибами, все искрошивъ, и смочивъ этотъ фаршъ сливками, облепи каждое ребрушко симъ фаршемъ; положи котелеты на сковороду, обсыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ и поджарь въ печи. Когда поспѣютъ, дай съ нихъ отечь сальности, и подавай съ хорошимъ жидкимъ соусомъ.

Бараньи сѣдлины по Сенменульдски. Сѣдлиною называется въ баранѣ часть спинная или позвонковая между лопатокъ до почекъ. Надрѣзавъ оную, задержать въ хорошемъ брезѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, на которомъ оную отпускать на столъ; оправь оную, чтобъ имѣла хорошій видъ. Вымажь сверьху взбитыми яицами, усыпь стертымъ хлѣбнымъ мякишемъ, смочи жиромъ и усыпай хлѣбомъ вторично; оботри сухо края блюда и поставь въ печь поджариться. Когда зарумянится, вынь вонъ, дай стечь жиру, оботри края блюда и отпускай такъ, или вливъ на блюдо немного жюсу.

Бараньи ноги по Англински. Возьми дюжину Бараньихъ ногъ сваренныхъ въ водѣ, положи въ кострюлю съ бульіономъ, ложкою вержюсу, или вмѣсто того лимоннаго соку, солью, перцомъ, нѣсколькими ломтиками луку, головкою чесноку, пряными кореньями, и вари со всѣмъ этимъ полчаса, чтобъ ноги напитались вкусомъ приправъ. Когда хорошо сварятся, дай имъ отечь, вынь большія кости, а вмѣсто того возьми нарѣзанные по ихъ величинѣ ломотки хлѣба, изжарь оные въ маслѣ, пока подрумянятся; вложи ломотокъ въ каждую ногу вмѣсто костей, уклади порядочно на блюдо, на которомъ ихъ отпускать, и облей острымъ соусомъ которой описанъ въ статьѣ *Соусы.*

Бараньи ноги инымъ образомъ. Свари дюжину ногъ въ водѣ. Когда уварятся, выложи оныя въ холодную

воду; послѣ вынувъ, очисти, выбери кость, и особливо шерсть, находящуюся въ сгибахъ, тщательнѣе сбей. Потомъ приставь на огонь съ коровьимъ масломъ, пучкомъ душистыхъ травъ, крошеными грибами, и смочивъ бульёномъ; когда уваряться, подправь сметаною свѣжею и яичнымъ желткомъ. Временемъ можно ноги послѣ сего подрумянивать въ печи, а въ соусъ прибавлять ложку горчицы.

Бараньи ноги съ фаршемъ. Взявъ 18 ногъ, свари мягко въ водѣ, сбей шерсть, очисти, и вынувъ кости, задерживай въ хорошемъ брезѣ. Когда упрѣютъ и остынутъ, начини ихъ добрымъ фаршемъ, омочи въ яицы взбитыя, уваляй крошенымъ хлѣбнымъ мякишемъ, или въ тертомъ пшеничномъ сухарѣ, и поджаривъ до румяности, отпускай на столъ, посыпавъ крошеною петрушкою.

Бараньи ноги въ равиготѣ. Отваривъ ноги въ водѣ, выбери толстыя кости и положи ноги въ кострюлю съ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ травъ, бульёномъ, хорошимъ кулисомъ, солью и цѣльнымъ перцомъ; вари до тѣхъ поръ, какъ уже мало останется соусу; выложивъ же ноги, къ отпусканію на столъ, положи подъ нихъ равиготъ, изъ всякихъ пряныхъ травъ составляемой, по сказанному о Бараньихъ ребрахъ съ равиготнымъ соусомъ.

Бараньи языки въ разныхъ пріуготовленіяхъ. Отварившіи языки въ водѣ, сними съ оныхъ кожу и разрѣзавъ по длинѣ надвое, омочи въ жиръ, или лучше въ Прованское масло, обвалявъ въ крошеныя и смѣшанныя петрушку, лукъ, грибы, головку чесночную, спрысни солью и перцемъ, обсыпь тертымъ сухаремъ, и зажарь. На столъ отпускай съ соусомъ изъ краснаго лимоннаго соку.

Бараньи языки въ бумажкахъ. По сваренiи оныхъ въ водѣ и снятiи кожи, маринируй ихъ съ солью, цѣльнымъ перцемъ, петрушкою, цибулею, т. е. дробнымъ лу-

Digitized by Google

лукомъ, грибами, головкою чесноку, что все сперва скроши; положи туда же половину лимона въ кружки изрѣзаннаго и Прованскаго масла. Языки должно разрѣзать вдоль надвое; и когда омаринируются, каждую половину языка со всею приправою положи въ бѣлую бумагу, натертую съ обѣихъ сторонъ деревяннымъ масломъ съ ветчиннымъ саломъ; заверни бумагу, чтобъ ничего не выпало, жарь на рашпарѣ надъ самымъ умѣреннымъ жаромъ, и въ бумагахъ отсылай на столъ.

Бараньи языки, на вертѣлѣ жареные. Возьми четыре языка, свари въ водѣ съ солью, луковицею, натыканною двумя гвоздиками, морковью и пустарнакомъ; когда они почти уже сварятся, сними съ нихъ кожу и прошпекуй насквозь шпекомъ для лучшаго вкусу; есть-ли захочешь, можно шпековать только сверху. Обвернувъ языки въ бумаги, масломъ намазанныя, взошкни на вертѣлъ; когда зажарятся, подавай ихъ съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю ложки три мяснаго соку, двѣ ложки краснаго лимоннаго соку, малой кусокъ масла коровьяго стертаго съ мукою, солью и цѣльнымъ перцомъ, привари и вылей подъ языки.

Бараньи языки инымъ образомъ. Возьми двѣ или три большія луковицы, изрѣжь ломтями, приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго и держи, пока начнутъ поджариваться; положи тогда щепоть муки, влей стаканъ бѣлаго вина и полстакана мяснаго соку; положи туда же грибовъ, два шалота, петрушки, цибули, все скрошивъ весьма мѣлко; присоли и приправивъ уксусомъ и перцомъ, дай всему вмѣстѣ кипѣть около четверти часа; по томъ возьми три Бараньихъ языка, сваренныхъ въ водѣ и очищенныхъ, не разнимай оныхъ, а только надрѣжь вдоль; положи въ соусъ и вари до тѣхъ поръ, какъ напитаются. Когда останется немного соусу, отсылай на столъ.

Digitized by Google

Бараньи языки еще другимъ образомъ. Возьми два Бараньихъ языка, сваренныхъ въ водѣ, разрѣжь ихъ вдоль на пять или на шесть равныхъ полосъ; вари ихъ въ бульйонѣ съ солью, перцомъ и малою долею уксусу. Сдѣлай фаршъ изъ трехъ густыхъ яицъ, куска масла, петрушки, луку, эшалоту, скрошивъ всѣ оныя; прибавь нѣсколько базилику стертаго въ порошокъ, огусти фаршъ тремя яичными желтками. Сблени симъ фаршемъ каждой кусокъ языка, окатай въ хлѣбномъ тертомъ мякишѣ, послѣ омочи въ яицо взбитое, посыпь тертымъ сухаремъ и поджарь румяно.

Бараньи языки въ слояхъ. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго въ куриное яицо величиною, стертаго съ щепотью муки, влей стаканъ краснаго вина и двѣ ложки хорошаго бульйону; положи также петрушки, луку, грибовъ, эшалоту, полголовки чесноку, все изрубивъ мѣлко; базилику стертаго въ порошокъ, соли, перцу зернами; огусти этотъ соусъ варенїемъ на огнѣ. Возьми два или три Бараньихъ языка сваренныхъ въ водѣ, уже холодныхъ, изрѣжь ихъ въ тонкіе ломти: возьми блюдо, на которомъ ихъ отсылать на столъ, положи на дно онаго немного сего соусу, а по сверхъ слой языковъ, и продолжай таковымъ образомъ класть слои языковъ съ соусомъ; наконецъ поливъ соусомъ сверху, края блюда обложи хлѣбными ломтиками, порядочно нарѣзанными; панируй все хлѣбнымъ тертымъ мякишемъ, полей сверху хорошимъ растопленнымъ коровьимъ масломъ; приставь блюдо на малой огонь, накрывъ, чтобъ ломтики поджарились. Когда поджарятся, блюдо понаклони, чтобъ масло стекло, оботри края и подавай.

Бараньи языки еще инымъ образомъ. Сваренные въ водѣ языки очисти и надрѣжь пополамъ, но совсѣмъ оныхъ не разнимай; дай онымъ напитаться чрезъ варенїе ихъ получасное въ молокѣ, съ кускомъ масла, петрушкою, лукомъ, чесночною головкою, двумя

Digitized by Google

мя луковками эшалоту, двумя гвоздиками, солью и цѣльнымъ перцемъ. По томъ вынувъ языки, и снявъ изъ кострюли жиръ, обмочи ихъ въ него и обваляй въ тертомъ хлѣбномъ мякишѣ, поджарь хорошо и отпускай на столъ съ острымъ соусомъ, сдѣланнымъ по слѣдующему способу: положи въ кострюлю поваренныхъ кореньевъ, луковицъ, лавроваго листу, тьмину, базилику, половину чесночной головки и кусокъ масла; приставь на огонь, и держи до тѣхъ поръ, какъ все румяно поджарится; тогда брось щепотку муки, размочи хорошимъ бульіономъ, приправь уксусомъ, солью и перцомъ; вари соусъ еще четверть часа, сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито. Этотъ соусъ можетъ служить для всякихъ мясъ жареныхъ.

Бараньи языки на слискахъ. Возьми три Бараньихъ языка, сваренные уже въ водѣ, изрѣжь оные въ четвероугольные кусочки, приставь на огонь въ кострюлѣ съ кускомъ хорошаго масла коровьяго, солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, грибами, все скрошивъ, смочи ато, естьли хочешь, кулисомъ; или вмѣсто того хорошую щепоть муки смочи бульіономъ, дай кипѣть рагу, пока огустится; тогда положи въ него два яичные желтка, дай онымъ сгуститься съ жижею на огнѣ, но только чтобъ не кипѣли. Снявъ съ огня остуди рагу, всѣ куски языка воткни на маленькія спички; старайся чтобъ жижа къ нимъ пристава ла, обсыпь тертымъ сухаремъ и жарь, помазывая масломъ. Когда зажарятся, подавай съ спичками.

Бараньи лопки. Онѣ жарятся на рострѣ: надобно нарѣзать ихъ посединѣ и взоткнуть на маленькой вертѣлъ, приправивъ солью и перцомъ. Когда онѣ изжарятся, влить подъ нихъ Шарлотнаго соусу.

Бараньи хвосты въ разномъ пріуготовленіи. Возьми пять или шесть Бараньихъ хвостовъ, и задержавши оные въ маломъ брезѣ, сдѣланномъ изъ бульіону, двухъ луковицъ и двухъ кореньевъ пустарнаку, пучка травъ,

соли и перцу, держи ихъ въ жару три или четыре часа. По сваренїи оныхъ таковымъ образомъ, могутъ онѣ служить къ разнымъ приготовленїямъ. Естьли опредѣлишь поджарить ихъ на рострѣ, омочи ихъ еще холодные въ два взбитыя яица, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ, и еще обмочи въ хорошее Прованское масло; и по томъ опять обсыпь хлѣбомъ, и жарь на рострѣ надъ малымъ огнемъ, поливая часто масломъ. Когда изжарятся, подавай ихъ сухїе, или съ жидкимъ эшалотнымъ соусомъ.

Когдажъ похочешь подавать ихъ жареные на сковородѣ: то, по сваренїи по вышесказанному, омочи ихъ во взбитыя яица, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ, поджарь гораздо румянѣе, и подавай посыпавъ крошеною петрушкою.

Сваренные въ брезѣ употребляй ихъ съ соусомъ чечевичнымъ и ветчиннымъ саломъ, или въ рагу, изъ капусты сдѣланномъ.

Можно также положить ихъ въ Пармазанъ, и въ этомъ случаѣ должно класть въ брезъ соли гораздо меньше. Возьми блюдо, на которомъ оные отпускать, влей въ него кулису, насыпь въ оной тертаго Пармазану, сверьху расклади порядочно хвосты, полей немного кулисомъ и еще посыпь Пармазаномъ; надобно по томъ томить ихъ на огнѣ четверть часа, и поводить раскаленную желѣзную лопатку, чтобъ загласировать; когда же зарумянятся, отпускать съ немногимъ соусомъ.

Бараньи хвосты въ Сарацинскомъ пшенѣ. Возьми пять хорошихъ Бараньихъ хвостовъ, вари оные на маломъ огнѣ съ бульёномъ, пучкомъ петрушки, двумя гвоздками гвоздики, полголовкою чесноку, лавровымъ листомъ, тьминомъ, базиликомъ, солью и перцемъ; вынувъ изъ бреза, дай имъ отечь и остынуть. Послѣ возьми Сарацинскаго пшена, хорошо вычищеннаго и нѣсколько разъ вымытаго въ теплой водѣ: положи въ ма-

лень-

Digitized by Google

ленькую кострюлю съ бульïономъ, въ которомъ варились Бараньи хвосты, процѣдивъ оной сквозь сито, не снимая жиру; но естьли тамъ онаго не будетъ, подбавь другаго жиру, вари пшено на маломъ огнѣ: надобно, чтобъ оно было густо, но чтобъ не слишкомъ переварилось. Когда пшено до половины простынетъ, положи на дно того блюда, въ которомъ его подавать на столъ, немного пшена, сверьхъ онаго расклади порядочно хвосты, чтобъ они другъ друга не касались; покрой ихъ совсѣмъ остальнымъ Сарацинскимъ пшеномъ, означивъ на поверхности форму каждаго хвоста. По сверьхъ сего положи немного взбитыхъ яицъ, поставь блюдо на горячую золу въ тортной сковородѣ, на кровлю которыя насыпь довольно жару и держи, пока пшено подрумянится и получитъ корку. Наклони тогда блюдо, что жиръ стекъ, оботри края блюда и подавай.

Бараньи хвосты по Прусски. Возьми пять или шесть Бараньихъ хвостовъ, полкочня капусты, полфунта ветчиннаго сала, обѣливай все это вмѣстѣ четверть часа въ кипяткѣ, и вынувъ оттуда, положи въ холодную воду; выжми капусту, разрѣжь на нѣсколько кусковъ, изруби ее мѣлко, свяжи каждой особливо; изрѣжь также въ мѣлкïе кусочки ветчинное сало, не снимая съ него кожицы, свяжи его; положи хвосты на дно маленькой кострюли, на нихъ положи капусту, сало и шесть цѣльныхъ луковицъ, связку петрушки, луку, два гвоздка гвоздики, полголовки чесноку, вѣточку укропу, немного соли, цѣльнаго перцу, и смочивъ бульïономъ, вари въ брезѣ на маломъ огнѣ. Нарѣжь хлѣбнаго мякишу, и пожаривъ оной въ маслѣ, пока зарумянится, дай ему отечь; положи въ масло хорошую щепоть муки, дай поджариться, и размочи тѣмъ бульïономъ, въ которомъ варилась капуста, съ прибавкою уксусу; вари полчаса, чтобъ мука хорошо поджарилась, и чтобъ сдѣлался изъ сего легкой кулишь добраго вкусу; сними съ

Digitized by Google

него жиръ и процѣди сквозь сито. Когда Бараньи хрестцы сварятся, и соусу почти ничего уже не останется, дай имъ отечь; оботри чистымъ полотенцемъ, раскладди порядочно хвосты, переклавъ капустою, кругъ обложи луковицами, хлѣбъ же поджареной сверьхъ капусты, и полей все оное соусомъ.

Бараньи хвосты по Сен-Менульдски. Возьми дюжину Бараньихъ хрестцовъ, отвари оные въ водѣ и задерживай послѣ въ хорошемъ брезѣ. Когда поспѣютъ, вынь, и давъ остынуть, омочи взбитымъ яицомъ, обваляй въ тертомъ хлѣбномъ мякишѣ, а по томъ омочи въ жиръ; еще обваляй въ хлѣбѣ, зажарь и подавай съ соусомъ аше жидкимъ: соусъ вылей на блюдо, а на оной положи хвосты.

Замѣчаніе Медицинское.

Баранина не очень старая, мясистая, не бывъ слишкомъ жирна и уваренная, или инымъ образомъ задержанная до нѣкотораго степени спѣлости, вообще составляетъ пищу вкусную, очень здоровую, питательную и легкую къ сваренію желудка. Мало желудковъ самыхъ разстроенныхъ, и особъ столько слабыхъ, которыя не могли бы питаться Бараниною мягкою. Даже больные, нѣжные и ведущіе сидячую жизнь люди, Баранину находятъ для себя удобнѣе иныхъ мясъ.

БАРАШЕКЪ или ЯГНЕНОКЪ. (См. *Поварен.*) Животное больше извѣстное, нежели бы нужно было оное описывать. Употребляются изъ него слѣдующія части: голова, грудь, ноги, четверть и потрохъ, содержащій въ себѣ голову, печень, сердце, кишки и ноги.

Баранка молодаго потрохъ. Изкрошивъ оный, бланшируй немного въ кипячей водѣ, вари по томъ на маломъ огнѣ въ бульйонѣ, съ кускомъ масла коровьяго, солью и перцомъ. Соусъ къ сему дѣлается изъ трехъ яичныхъ желтковъ, разведенныхъ малою долею молока; по приваренїи соуса на огнѣ приправить оный слегка

вер-

Digitized by Google

вержюсомъ, или лимоннымъ сокомъ. Головку положить по срединѣ, вскрывъ мозгъ, прочій потрохъ вокругъ, и облить все соусомъ.

Барашка молодаго рубцы съ кишечками готовятся также, какъ телячьи. См. *Теленокъ*. Языкъ же и хвостъ, какъ стараго Барана. (См. *Бараньи языки — хвосты.*)

Барашка молодаго ноги. Очистивъ оныя, уварить мягко, среднюю кость вынуть, а на мѣсто оной положить Руэлю телячьяго (см. *Руэль*), съ ветчиннымъ дробнымъ саломъ, мозгомъ говяжьимъ изъ костей, солью и перцомъ. Омочить по томъ ноги во взбитыя яица, увалять въ тертой сухарь, поджарить и гарнировать жареною въ маслѣ петрушкою.

Барашка молодаго потрохъ по Ислански. Возьми одинъ или два потроха ягнячьихъ, оправь головы и съ прочимъ потрохомъ, обланшируй и задерживай въ хорошемъ брезѣ; приправь въ хорошій вкусъ. Когда поспѣютъ, дай отечь. Положи головки въ средину, потроха вокругъ, и подавай съ Испанскимъ соусомъ. См. въ статьѣ *Соусъ*.

Барашка молодаго грудинка. Изрѣжь оную и мочи въ уксусѣ, смѣшанномъ пополамъ съ вержюсомъ, въ недостаткѣ же съ лимоннымъ сокомъ, куда брось соли, перцу, гвоздики, луку и лавроваго листу; дай мокнуть четыре часа. По томъ обваляй куски сіи въ тѣстѣ, замѣсенномъ изъ крупичатой муки на бѣломъ винѣ съ яичными желтками; послѣ зажарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, или свѣжемъ свиномъ салѣ.

Барашка молодаго грудинка тиненая. Оную также приготовлять, какъ о телячей грудинкѣ показано. См. *Теленокъ*.

Барашка молодаго четверть. Передняя четверть его или лопаточная, бываетъ гораздо вкуснѣе задней; обѣ четверти его подаютъ жареныя. Готовятъ же оныя и въ фрикандо гласированномъ, и въ фрикандо со спи-

Digitized by Google

нашнымъ рагу. Остатки жареныхъ четвертей подаютъ кусками въ *бланкеттѣ* и *а ла бехамель.*

Къ приготовленію *бланкетта* кладутъ въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, рубленыхъ печерицъ, или иныхъ грибовъ, букетъ травъ, щепоть муки смоченной бульіономъ. Уваріваютъ, пока соусу почти ничего не останется. Кладутъ тогда куски Барашка съ тремя яичными желтками, разведенными съ молокомъ; приваріваютъ соусъ, не давая оному кипѣть, и пускаютъ ниточку уксусу или вержюсу. — *Бехамель* есть не иное что, какъ увареніе свѣжей сметаны до густоты соуса, наблюдая мѣшаніе, чтобъ не свернулась въ комки, и положить въ оную куски Барашка по сказанному о бланкеттѣ.

Барашка молодаго четверть по Англински. Взявъ переднюю четверть ягненка, оправить ребра въ котелетты, и маринировать въ коровьемъ маслѣ съ солью и перцомъ, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, и жарь на ростѣ. Возьми лопатку ягненка зажареную на вертѣлѣ, остудивъ, изруби съ ней мясо. Прижарь крошево это съ петрушкою, цибулею т. е. дробнымъ лукомъ, печерицами, тертымъ здобнымъ папушникомъ, размоченнымъ бульіономъ; мясо крошеное положить уже тогда, какъ прочее нѣсколько разъ вскипитъ, приправь въ хорошій вкусъ, не давай болѣе кипѣть; но какъ скоро мясо согрѣется, огусти соусъ четырьмя яичными желтками и бульіономъ; сдѣлай окраекъ изъ кусковъ поджаренаго папушника на блюдѣ. Въ средину положи крошеное съ лимоннымъ сокомъ, а въ средину крошева рубленаго куринаго бѣлаго мяса, вокругъ же оклади ягнячьи котелетки.

Барашка молодаго четверть гласированная. Возьми переднюю четверть ягненка, нашпекуй оную сколько можно больше, обланшируй и выложи въ холодную воду. Взявъ по томъ кострюлю, положи въ нее четверть ягнячью съ бульіономъ, букетомъ душистыхъ травъ,

травъ, тремя гвоздками гвоздики, ломтемъ ветчины, и вари. Когда сварится, вынь ягнятину, бульіонъ процѣди сквозь сито, слови жиръ, увари бульіонъ въ глассъ, т. е. очень густо, и вымазавъ четверть ягнячью, отпускай на столъ съ лимоннымъ сокомъ.

Барашка молодаго четверть со шпинатомъ. Возьми заднюю четверть ягненка, нафаршируй и вари въ брезѣ. Припеки немного на сковородѣ ломоть ветчины. Шпинатъ обваривъ немного въ водѣ, рубни оной три или четыре раза ножемъ, выдави изъ него воду и положи на сковороду (или въ кострюлю) къ ветчинѣ, смочи кулисомъ, прибавь коровьяго масла и жюсу; ва полчаса, приправь въ хорошій вкусъ, не очень огущ[illegible] шпинатъ, и положивъ на оной ягнятину, отпускай на столъ.

Барашка молодаго четверть, обваляная фаршемъ. Возьми заднюю четверть ягненка, выбери кости, сними мясо полосками, приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, лукомъ, крошеными печерицами и зубкомъ чесноку. Изруби мясо съ говяжьимъ саломъ и обваренымъ ветчиннымъ саломъ; столки все вмѣстѣ, замѣси на шести яичныхъ желткахъ, приправь солью и перцомъ, нафаршируй ягнячью четверть, зашей и задерживай въ хорошемъ брезѣ. Возьми щавелю, немного кервелю, два кусточка латуку; вымывъ и выжавъ изруби сіи травы, положи въ кострюлю, въ которой немного пожаренъ ломоть ветчины; положи сдобной булки, приставь на огонь, размочи бульіономъ, съ малою долею жюсу и кулису. Положи на блюдо, а сверьхъ ягнячью четверть, и отпускай.

Барашка молодаго четверть, фаршированная съ горохомъ. Возьми заднюю ягнячью четверть, нафаршируй по прежде сказанному, и также задержи въ брезѣ. Развари полшора фунта гороху, протри, смочи бульіономъ коноламъ съ кулисомъ, положи букетъ, вари и свяжи кули-

Digitized by Google

кулисомъ; приправь немного солью, и облей онымъ ягнятину.

Барашка молодаго четверть задняя съ яичницею. Прежде должно ногу плоско убить и на вертѣлѣ спѣло изжарить. Когда жаркое станетъ въ полы поспѣвать, сдѣлать изъ него немного жаркаго бульіону. Оной получается таковымъ образомъ: поливать жарющееся мясо малымъ количествомъ воды, подставивъ сковороду съ масломъ, которымъ жаркое помазываютъ: сокъ этотъ процѣди съ сковороды въ ситцо, и получишь изъ того помянутой бульіонъ. На ономъ разболтать 10 или 12 яицъ съ немногимъ коровьимъ масломъ, сдѣлать по обыкновенію яичницу на блюдѣ, или на той же сковородѣ, въ которую жаркой бульіонъ былъ собиранъ. Выложить яичницу на блюдо, а сверьхъ оной положить жаркое. По семъ еще помянутаго жаркаго бульіону немного съ кусочкомъ коровьяго масла на огнѣ приваривъ, вспѣнивая ложкою, и облить наконецъ ягнятину съ яичницею.

Барашка молодаго задняя четверть съ мушелевымъ соусомъ. Приготовить и зажарить четверть ягненка по прежде сказанному. Сдѣлать мушелевой соусъ по слѣдующему: нѣсколько сырыхъ раковинъ рѣчныхъ разнять, и вынувъ мясо, изрубить съ эшалотомъ. Взявъ кусокъ мытаго коровьяго масла, ложку муки и рубленыя мушели, съ ловровымъ листомъ, лимономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, мять ложкою въ какой ни есть посудинѣ, развесть мясною похлебкою, или малою долею виноградnаго вина; по томъ подложить туда цѣлыхъ отварныхъ мушелей, очистя съ нихъ бороды, и приварить. Симъ соусомъ облить жареную ягнятину.

Барашка молодаго чиненаго готовить. Всего ягненка положить въ горячую воду, чтобъ кровь вымокла; взять легкое отъ двухъ ягнятъ, три четверти фунта ветчиннаго сала, луку, немного базилику и петрушки; все оное изрубивъ, прибавить трое пригоршни тертаго хлѣба,

Digitized by Google

хлѣба, три яица, половину мушкатнаго орѣха, и перемѣшать; наконецъ, естьли угодно, положить въ оное 50 очищенныхъ устрицъ, начинить ягненка, и зашивъ изжарить на вертѣлѣ или въ печи. На столъ можно онаго отпускать одного, либо приправивъ соусомъ съ спаржею.

Барашка молодаго въ соусѣ съ сметаною готовить. Изжарить задъ ягненка почти спѣло и мясо съ костей обобрать бережно, такъ чтобъ кость отъ кости не отнимать; мясо изрубить дробно, приложивъ полфунта почечнаго говяжьяго сала, четыре луковицы эшалоту, немного петрушки и мушкатнаго цвѣту, размоченнаго въ сливкахъ, или хотя въ молокѣ калача, двѣ ложки сливокъ и четыре яичные желтка: все оное вмѣстѣ изрубивъ, прибавь немного отвару мяснаго и перемѣшай. Положи послѣ кости ягнячьяго зада на блюдо, обмазывай приготовленнымъ фаршемъ способомъ ножа, обмакивая оной въ мясной отваръ; поставь въ печь на полчаса, чтобъ запеклось; напослѣдокъ приправь соусомъ, сдѣланнымъ съ грибами и печерицами.

Барашка молодаго переднюю половину жарить въ бумагѣ. Оную должно разнять таковымъ образомъ: отнявъ лопатки, разрубить спинную кость, послѣ отрѣзавъ шею, отнять грудинку отъ ребръ, а ноги отъ лопатокъ; ребра отложить прочь, а прочія части съ водою, солью и пучкомъ травъ, приставить на огонь и варить, приложивъ кусочикъ масла коровьяго, чтобъ мясо не очень упрѣло; вынувъ же изъ отвару простудить; между тѣмъ обрѣзавъ ребра, передѣлать въ котелеты. Потомъ сдѣлавъ изъ бумаги круглыя или четвероугольныя коробочки, употреби на всѣ оныя четверть фунта масла коровьяго, поставь на ростѣ и дай маслу распуститься; тогда вложи въ оныя ягнячьи части, осыпанныя тертымъ хлѣбомъ, и зажарь, чтобъ съ обѣихъ сторонъ подрумянилось. Когда поспѣетъ, поставь коробочки на блюдо и приправь свѣжимъ лимономъ.

При-

Digitized by Google

Прибавленїе.

Барашки молодаго голова въ бѣломъ брезѣ. Возьми двѣ головы съ шеями, отними нижнїя челюсти и морды; бланшируй въ горшкѣ съ бульїономъ, полбутылкою бѣлаго вина, половиною лимона, изрѣзаннаго въ кружки, очистивъ кожу, или съ вержюсомъ, пучкомъ травъ и кореньями. Сваривъ выложи въ кострюлю, покрой ломтями ветчиннаго сала, и позадержавъ на огнѣ, подавай съ кислымъ соусомъ. — Можно же подавать ихъ съ соусомъ Испанскимъ, равиготнымъ, пуавradомъ, съ собственнымъ ихъ отваромъ, подбитымъ тремя яичными желтками и щепотью рубленой петрушки, приваривъ этотъ соусъ.

Барашка молодаго кишки въ бѣломъ соусѣ. Возьми отъ трехъ ягнятъ кишки, обланшируй; выложи въ кострюлю съ кускомъ коровьяго масла, грибами, пучкомъ травъ; привари и разведи бульїономъ. Когда поспѣютъ, прибавь три яичныхъ желтка, сметаны и лимоннаго соку.

Замѣчанїе Медицинское.

Ягнячье мясо, пока они сосутъ еще матерей своихъ, или Ягнята отъ одного до двухъ мѣсяцовъ: ибо не прежде сего возрасту употребляютъ ихъ въ поварнѣ, составляетъ пищу мало питательную людямъ, производящимъ много движенїя; это родъ клею, еще неукрѣпившагося и оставляющаго въ желудко-варенїи сокъ клеевитый. Для желудковъ слабыхъ, наполненныхъ клейкими мокротами, каковы у особъ, имѣющихъ фибры ослабленныя и выздоравливающихъ послѣ болѣзней, эта пища умножаетъ только ослабленїе въ фибрахъ, или волотяхъ желудочныхъ, уменьшаетъ или совсѣмъ останавливаетъ дѣйствїе соковъ пище варительныхъ, уже и безъ того водянистыхъ и неспособныхъ подкрѣплять. Для особъ крѣпкаго сложенїя, желудковъ горячихъ, и содержащихъ остру желчь, мясо это прохладительно и полезно. Жареную Ягнятину считаютъ меньше водянною,

Digitized by Google

ною, меньше овлажняющею, нежели вареная; между тѣмъ она приключаетъ поносъ дѣтямъ и молодымъ людямъ, изобилующимъ и безъ того водянистыми сока-ми; но вареная Ягнятина сего съ ними не производитъ. Лучше всего Ягнятины не давать ни дѣтямъ, ни выздоравливающимъ, ни людямъ, имѣющимъ желудокъ слабый.

БАРБАДСКАЯ ВОДКА. См. *Водка.*

БАРБАДСКОЙ КРЕМЪ. (См. *Дист.*) Этотъ ликеръ приготовляется изъ лучшихъ вещей, идущихъ въ двоеніе, какъ плодовъ, имѣющихъ кожи, такъ и пряностей. Употребляютъ въ него цедраты, помаранцы Португальскіе, мушкатной цвѣтъ, карицу и гвоздику. Видимо изъ сего, что все эти вещи лучшія. Естьли ликеръ этотъ будетъ хорошо сдѣланъ, вкусъ его бываетъ несравненный. Отобравъ къ дѣланію онаго плодовъ, надобно обрѣзать съ нихъ наружную аромашную кожицу со всевозможнымъ тщаніемъ; пряности же столочь и положить въ кубикъ съ Французскою водкою, смѣшанною съ водою; гнать пообыкновенно. Выгнавъ спиртъ, распустить сахару въ холодной водѣ, и когда разойдется, вылить въ этотъ сыропъ спиртъ, и пронускать сквозь сѣрую пропускную бумагу. По пропущеніи этотъ ликеръ готовъ. — *Размѣръ*: на сдѣланіе двѣнатцати фунтовъ Барбадскаго Крему потребно: одинъ хорошій цедратъ, кожица съ трехъ лучшихъ Португальскихъ помаранцовъ, золотникъ мушкатнаго цвѣту, два золотника карицы, восемь гвоздковъ гвоздики, восемь фунтовъ Французской водки, треть штофа воды; для сыропу: сахару три фунта съ половиною, полфунта сахарнаго песку или кассонаду и штофъ воды.

БАРБАРИСЪ. (См. *Канд.*) Довольно знакомой, продолговато круглой, густо краснаго цвѣту и кислаго вкусу плодъ, растущій на кустахъ, имѣющихъ иглы, отчасти въ садахъ, частью же по лѣсамъ въ Южныхъ частяхъ Россіи. Дѣлаются изъ плода сего сыропы, варенья

Digitized by Google

ренья и разныя пріуготовленія. Ягоды надобно отбирать очень спѣлыя, хорошаго цвѣту и пріятной кислоты. Плодъ сей возбуждаетъ позывъ на ѣду и утоляетъ жажду.

Барбарисъ въ сыролѣ. Отбери ягодъ хорошаго цвѣту, крупныхъ и самыхъ спѣлыхъ. На два фунта оныхъ развари сахару два фунта съ половиною, и уваритъ большимъ перомъ; положи въ него ягоды и на большомъ огнѣ дай вскипѣть разъ четырнатцать или пятнатцать; снявъ съ огня, дай стоять часъ: по томъ опять приставь на огонь для уваренія сыропу густо. Снявъ съ огня и давъ въ половину остыть, складывай въ банки.

Барбарисъ кистоками. Отбери кисточекъ Барбарису, на которыхъ ягоды крупны и хорошаго цвѣту; отвѣсь оныхъ три фунта. Увари четыре фунта сахару а плюмъ, т. е. перомъ, положи тогда ягоды, и накрывъ тазъ, дай вскипѣть разъ десять или двѣнатцать; сними по томъ съ огня; сними пѣну и дай стоять два часа; послѣ чего выклади кисточки на рѣшетку, засуши на поду въ сушильнѣ, или въ вольномъ печномъ духу. — Оставшій сыропъ можетъ годиться къ варенію Барбарискаго сыропу.

Барбарисъ въ консервѣ. Возьми фунтъ Барбарисныхъ ягодъ, обобранныхъ съ вѣточекъ и отборныхъ; положи въ тазъ съ четырьмя штофами воды и развари въ оной Барбарисъ; процѣди сквозь сито въ фарфоровую чашу, или въ серебряное блюдо: гущу эту повари для огущенія. Развари сахару а кассе, положи въ него сокъ Барбарисной, дай накрывъ вскипѣть пять или шесть разъ, сними съ огня, очисти пѣну; послѣ чего консервъ готовъ.

Примѣчаніе. Всѣ красные плоды надобно варить на сильномъ огнѣ, чтобъ не теряли своего цвѣту.

Барбарисъ въ дражѣ, или дроби. Обобравъ Барбарисныхъ ягодъ съ вѣточекъ сколько нужно, суши оныя

въ

Digitized by Google

въ сушильнѣ по крайней мѣрѣ десять дней, и когда довольно высохнутъ, всыпь въ коробочки и храни въ сухомъ мѣстѣ; онѣ могутъ очень долго лежать. Когда надобно изъ нихъ дѣлать дробь, положи ихъ въ тазъ, въ сахаръ уваренной большимъ лиссе, куда подбавь немного камеди, распущенной въ водѣ; вари на маломъ угольномъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока сахаръ облепитъ ягоды и сядетъ. Когда ягоды обсахаренныя засохнутъ, положи до таковой же густоты уваренаго сахарнаго сыропу, вари мѣшая и потряхивая, пока ляжетъ на ягоды второй сахарной слой. Во второй разъ надобно подбавлять камеди. Таковымъ образомъ произвесть на ягодахъ до пяти или шести слоевъ; но въ послѣднія варенія камеди уже не класть, и въ самый послѣдній разъ надобно поварить крѣпко, безпрестанно мѣшая осторожно, но кострюли или тазу не потряхивая. Наконецъ засушивъ въ вольномъ духу, скласть въ коробочки, устланныя бумагою, и содержать въ сухомъ мѣстѣ.

Барбарисной ягодникъ. Очисти съ вѣточекъ самыхъ лучшихъ Барбарисныхъ ягодъ, перебери оныя; развари четыре фунта сахару а перль, и положивъ въ него ягоды, дай вскипѣть разъ десять или двѣнатцать; сними по томъ съ огня и дай стоять часа два, чтобъ ягоды приняли опять свой алой цвѣтъ. Приставь опять на огонь и дай вскипѣть еще разъ пять или шесть: поставь надъ чашею сито, вылей все въ оное, протирай лопаткою крѣпко: напослѣдокъ протертое, и увари въ густоту ягодника.

Барбарисной мармелодъ. Положи въ тазъ два фунта отборныхъ Барбарисныхъ ягодъ, съ двумя рюмками воды, и развори, пока ягоды перелопаются; тогда протри сквозь сито, чтобъ гуща прошла, а сѣмячки остались въ ситѣ. Приставь гущу на огонь, и свари до сгущенія, мѣшая безпрестанно, чтобъ воспрепятствовать приставать къ тазу. Развари три фунта сахару

Digitized by Google

большимъ перомъ; снявъ съ огня, положи въ него мармелодъ, т. е. кисель Барбарисной, дай оному съ сахаромъ соединиться; мѣшай довольно, приставь на огонь, продолжай мѣшаніе до тѣхъ поръ, какъ приближится къ закипѣнію; сними тогда съ огня и до половины остудивъ, складывай въ банки.

Барбарисное мороженое. Смотри послѣднее слово.

Барбарисная лостила. Возьми два фунта ягодъ съ вѣточекъ осчипанныхъ, развари оныя съ рюмкою воды; дай отечь и протри сквозь сито: повари сокъ къ огущенію, прибавивъ въ него мармеладу или киселя яблочнаго ложку или двѣ, развари фунтъ сахару а плюмъ вылей въ огущенной сокъ, помѣшивая плавно ложкою, вари исподоволь на огнѣ, снимай пѣну, а по томъ разклади въ формы и засушивай по обыкновенію, какъ постилу.

Замѣчаніе Медицинское.

Плодъ Барбарисной содержитъ въ себѣ легкую кислоту, свойства прохладительнаго, уриногнательнаго, способнаго утолять внутренній жаръ, унимать сильное и необыкновенное круговращеніе крови, воскипѣніе соковъ и жажду; онъ исправляетъ и предохраняетъ гнилость.

БАРБЬ. (См. *Повар.*) Рыба морская, мало разнствующая отъ торибута, кромѣ того, что не имѣетъ колючихъ перьевъ.

Барбь въ соусѣ Ансоусномъ. Маринируй онаго съ масломъ, уксусомъ, солью и перцомъ; прижарь и отпускай на столъ съ Анчоуснымъ соусомъ. (См. *Соусы.*)

Барбь въ легкомъ отварѣ. Распусти въ водѣ приличное количество соли, процѣди этотъ разсолъ сквозь полотенцо; положи Барбя въ кострюлю, налей разсолу онаго, разведи водою, чтобъ онаго покрыло; прибавь гвоздики, лавроваго листу, луковицъ, бѣлаго перцу, и вари. Когда сварится, составь съ огня на горячую золу, прибавь въ отваръ бутылку молока; когда напитается, выложи на блюдо въ салфеткѣ, и посыпь крошеною

шеною петрушкою. — Таковымъ образомъ можно приготовлять разныхъ другихъ рыбъ, какъ то: торибутовъ, шолей, линей, налимовъ и проч.; но немного уьаривать, чтобъ не развалились.

Барбь въ салатѣ. Отваривъ онаго въ соли, и давъ остынуть, разрѣжь въ длинные кусочки, поклади на салатъ съ обыкновенною приправою; или соусомъ, дѣлаемымъ изъ Прованскаго масла съ уксусомъ, крошеными петрушкою, дробнымъ лукомъ, капорсами, анчоусами, и приправивъ солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ.

Барбь маринированной. Въ вержюсѣ, либо въ лимонномъ соку, съ солью, перцомъ, лукомъ и лавровымъ листомъ. Надрѣзавъ у него въ разныхъ мѣстахъ спинку, чтобы лучше напитываться, обвалять въ тертомъ хлѣбномъ мякишѣ просоленомъ, зажарить въ печи, и подавать на столъ, гарнировавъ поджареною въ маслѣ петрушкою. — Или послѣ вышеписаннаго маринированія, омочить его въ растопленномъ коровьемъ маслѣ, послѣ съ солью обвалять въ хлѣбномъ мякишѣ, или тертомъ пшеничномъ сухарѣ, запечь въ печи, положивъ въ тортную сковороду; и когда подрумянится, подавать гарнировавъ блюдо маленькими пирожками, или сухаремъ, съ поджареною въ маслѣ петрушкою; или съ жаренымъ въ маслѣ грибами, или риссолями, или снарядомъ изъ угря.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо Барбя свѣжаго вкусно, легко, питательно и очень способно къ сваренію желудочному.

БАТВИНЬЯ. См. *Поварня Руская.*

БАТОНЪ РОЮ, то есть КОРОЛЕВСКІЯ ПАЛОЧКИ. (См. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго, которымъ гарнируютъ часть говядины, или которое подаютъ, какъ случилось, между главныхъ подачъ на столъ. Дѣлаютъ изъ фаршу палочки подобіемъ ракеты и покрываютъ

Digitized by Google

слоями лучшаго тѣста, украшая къ тому изъ того же тѣста сдѣланными лилейными цвѣтами, составляющими гербъ Королевства Французскаго. Хлѣбенное это запекаютъ въ печахъ и горшныхъ сковородахъ.

БЕАТИЛИ. (См. *Поварен.*) Такъ называются въ Французской поварнѣ нѣкоторыя лучшія части мясъ, какъ то: сладкое мясо въ баранѣ и теленкѣ, пѣтушьи гребни и небо въ воловой головѣ.

Беатили, тортъ изъ оныхъ. Сдѣлавъ дно и окрасекъ торта, уклади Беатили съ печерицами, чашечками аршишоковъ и мозгомъ изъ говяжьихъ костей. Приправь солью, перцомъ, мушкатомъ, а посверьхъ положи немного толченаго ветчиннаго сала; наложи изъ тѣста обыкновенную крышку, вымажь взбитымъ яицомъ, и запекай.

Беатили инымъ образомъ. Обланшируй телятины, изруби оную съ собственнымъ ея почечнымъ саломъ, или хотя съ говяжьимъ саломъ, съ малою прибавкою свѣжаго коровьяго масла и бѣлымъ мясомъ изъ хлупи каплуна. Положи въ тортъ, съ прибавкою птичьихъ пупковъ цѣлкомъ, печерицъ, чашечекъ аршишочныхъ; приправивъ солью, перцомъ и проч., запекай въ горшной сковородѣ, пуская жаръ снизу и сверьху.

БЕКАСЫ. (См. *Поварен.*) Подъ общимъ симъ названіемъ разумѣютъ четыре рода птицъ: первое *Валдшнеловъ* или *Слукъ*; второе *Дуллельшнеловъ* или *Стучиковъ*; третье собственно *Бекасовъ* или *Баранчиковъ*; и четвертое *Гаршнеловъ* или *Лежанокъ*, которые составляютъ самый малый родъ Бекасовъ; всѣхъ оныхъ, по отличному вкусу, употребляютъ не потрошивъ, или весь потрохъ ихъ не перемывая кладутъ въ фаршъ и приправу.

Бекасы по Бургиньёски. Разрѣжь каждаго Бекаса на четверо. Внутренности вынь особливо; положи оныя въ кострюлю съ трюфелями, нарѣзанными ломтиками, телячьихъ сладкихъ мясъ, печерицъ и опенокъ; прижаръ

Digitized by Google

жарь это въ растопленномъ ветчинномъ салѣ и смочи добрымъ говяжьимъ жюсомъ. Приправь солью, перцомъ, лукомъ и двумя рюмками добраго вина. Когда это уварится, клади Бекасиныя четвертины, кои прежде должно не много бланшировать; привари съ прибавкою Кулису Бекасинаго, или ложки ветчиннаго разсолу. Снявъ пѣну, подавай на столъ, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Бекасы по Испански. Возьми два или три Бекаса, смотрѣвъ по величинѣ оныхъ: ибо Валдшнепы ростомъ всѣхъ больше, Дупельшнепы средственны, а Бекасы или Баранчики меньше: вынь внутренности и сдѣлай изъ оныхъ фаршъ. (При семъ замѣчается, что пупки надобно выкидывать вонъ, а кишечки совсѣмъ, какъ лучшій кусокъ, сберегать.) Въ фаршъ этотъ прибавить шертаго на теркѣ ветчиннаго сала, петрушки, дробнаго луку, самую малую часть зубка чесноку; изрубивъ все, замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ, приправь приличною пряностью, начини Бекасовъ и зашей; согни имъ ноги, заверни головы, около вертѣла, обвернувъ ихъ прежде ветчиннымъ саломъ и бумагою, зажарь, и подавай съ Испанскимъ соусомъ. Смотри въ статьѣ *Соусы.*

Бекасы съ оливками. Разрѣжь оныхъ по спинѣ, начини и зажарь по вышеписанному, и подавай съ оливнымъ Рагу. См. въ статьѣ *Рагу.* Либо приготовь это Рагу таковымъ образомъ: возьми приличное количество оливокъ, обрѣжь тѣло съ косточекъ; обрѣзывая клади въ воду, послѣ откинувъ на сито, дай онымъ отечь. Возьми ломоть ветчины, поджаренный немного въ кострюлѣ, смочи добрымъ бульіономъ и кулисомъ и положи пучокъ травъ; вари это часъ, процѣди сквозь сито, снявъ прежде пѣну, положи въ это оливки, и облей Бекасомъ.

Бекасы съ трюфелями. Возьми двухъ Слукъ, или Дупе́льшнеповъ, начини и жарь на вертѣлѣ по выше-

Digitized by Google

сказанному. Облупи трюфелей, изрѣжь ломтиками, прижарь въ кострюлѣ съ ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ и добрымъ бульёномъ. Когда сваришся, огусти хорошимъ кулисомъ, приправь въ добрый вкусъ, и обливъ Бекасовъ, отсылай на столъ.

Бекасы по Провинціальному. Сложи оныхъ по обыкновенію, и не потрошивъ жарь на вертѣлѣ, привязавъ къ брюху по ломтю ветчиннаго сала; сдѣлай рагу изъ телячей печонки, съ телячьимъ сладкимъ масомъ, петрушкою и рубленнымъ лукомъ, солью и перцомъ; приставь на огонь въ кострюлѣ, приложивъ ветчиннаго сала и муки пшеничной сколько, (лучше сухаря тертаго), рюмку добраго вина, капорсовъ и рубленныхъ Анчоусовъ, оливокъ обрѣзанныхъ съ косточекъ, пучокъ душистыхъ травъ и кулису говяжьяго для связи. Положивъ Бекасовъ въ блюдо, облей этимъ рагу и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Такимъ образомъ можно готовить каплуновъ, пулардъ, цыплятъ, рябцовъ и индѣекъ.

Бекасы жареные. Не потрошивъ оныхъ, обвязать брюшка ветчиннымъ саломъ и жарить на вертѣлѣ; подъ каждую птичку подложить на сковородѣ по гренку пшеничнаго хлѣба, для подхватыванія стекающаго жиру; и когда изжарятся, положить подъ каждаго Бекаса по сему гренку. — Къ жареным Бекасамъ подаютъ лимонной сокъ. — *Примѣчаніе.* Лучшее время, въ которое Бекасы бываютъ всѣхъ родовъ отмѣнно вкусны, весна, съ самаго начала, когда снѣгъ только сходитъ, и когда они вылетѣвъ еще не поймутся. По томъ для Дупельшнеповъ Августъ мѣсяцъ, для Слукъ и Бекасовъ съ половины Сентября; а для Гаршнеповъ Октябрь.

Бекасы жареные, фаршированные. Разрѣжь оныхъ по спинкамъ, вынь внутренніе, и откинь только пупки; остальное изруби, подмѣшай тертаго на теркѣ ветчиннаго сала, или кусокъ свѣжаго коровьяго масла, петрушки и цибули, и присоли. Начини симъ фаршемъ

Бека-

Digitized by Google

Бекасовъ и жарь на вертѣлѣ, обвязавъ ветчиннымъ саломъ и бумагою. Можно къ жаренымъ Бекасамъ подавать слѣдующіе соусы и рагу, о составленіи которыхъ можно пріискать въ статьяхъ Соусъ и *Рагу*: соусъ Испанской съ Помаранцовою кожицею, Султанской; рагу трюфельной, монтанъ, оливковой и салпиконъ. — Дуппельшнеповъ, Бекасовъ, Гаршнеповъ (о которыхъ писано будетъ въ особливой статьѣ), и самыхъ Слукъ, когда онѣ жирны бываютъ, лучше всего жарить въ кострюлѣ съ коровьимъ свѣжимъ масломъ и прибавкою ветчиннаго сала; ибо таковымъ образомъ сберегается ихъ жиръ отъ обтеканія.

Бекасы въ сальми. Зажаривъ оныхъ до половины спѣлости на вертѣлѣ, разрѣжь въ штуки; положи въ кострюлю съ виноградными виномъ, трюфелями, печерицами, капорсами, Анчоусами; всѣ скрошивъ дробно, вари на маломъ огнѣ. Подлей для связи добраго Кулису, сними пѣну, и подавай съ помаранцовымъ сокомъ. — Таковымъ образомъ можно готовить индѣекъ и другихъ дикихъ и домовыхъ куръ и птицъ.

Бекасы въ Паштетѣ. Можно этотъ паштетъ готовить съ дроздами, также какъ и Бекасами. Бекасовъ приготовивъ, внутреннія изъ нихъ вынуть и сдѣлать изъ оныхъ фаршъ, съ прибавкою ветчиннаго сала, малой доли Базилику, лавровыхъ листовъ, толченаго перцу, соли, лимоннаго соку и лимонной корки. Замѣсить изъ ржаной муки на кипяткѣ тѣсто, и сдѣлать паштетъ подобіемъ сковороды; въ него положить Бекасовъ, которыхъ, естьли они не жирны, не худо за день намочить въ уксусѣ, также и фаршъ около краевъ, а въ средину Бекасовъ и другаго мяса, ежели вздумаешь какого прибавить; положить же лимону кружками, а естьли паштетъ съ дроздами, то можжевеловыхъ ягодъ; покрыть слоенымъ тѣстомъ съ украшеніями по обыкновенному, и жарить въ печи. Естьли Бекасовъ будетъ недостаточно, можно въ пору прибавлять мо-

Digitized by Google

молодыхъ чибесовъ: ибо Бекасы нужны только для фаршу изъ ихъ внутренностей. Изъ чибесовъ можно класть въ паштетъ и печенки; въ недостаткѣ же служатъ печенки гусиныя и куриныя. Сверху паштета съ Бекасами втыкается Бекасиная голова. — О прочихъ паштетахъ съ Бекасами смотри въ статьяхъ *Паштетъ* и *Пироги*.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо Бекасиное мягко и жирно, составляетъ пищу вкусную, здоровую и удобоваримую желудкомъ. Кажется, что оное и питательно и не можетъ вредить никакому человѣку; между тѣмъ жирныхъ Бекасовъ не хорошо употреблять выздоравливающимъ послѣ тяжелыхъ болѣзней и состоящимъ на діэтѣ.

ВЕКФИГА. (См. Поварен.) Птичка вкусу отмѣннаго, употребляемая въ жаренїе. Осчипавъ оную, отнять голову и ноги, и жаривъ на вертѣлѣ, посыпать тертымъ сухаремъ и солью. — Птица сія роду особливаго, сходствуетъ къ жаворонку; привозятъ оныхъ въ нѣкоторыя мѣста изъ Италіи въ ящикахъ, мукою засыпанныхъ, что сберегаетъ ихъ надолго отъ поврежденія.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо сихъ птичекъ очень вкусно и легко для желудка: не можетъ оное вредить особамъ самаго нѣжнаго сложенія и имѣющимъ слабый желудокъ, развѣ по своему жиру, когда сихъ птичекъ много съѣсть вдругъ.

БЕНЬЕТЫ. (См. *Прислѣшн.*) Родъ хлѣбеннаго, которое жарятъ въ коровьемъ маслѣ или салѣ, а въ иныхъ мѣстахъ въ Прованскомъ маслѣ. Тѣсто для Беньетовъ составляется такъ: положи въ кострюлю муки, размѣшай на пивѣ съ солью и Прованскимъ масломъ, прибавивъ къ тому два или три взбитыхъ яичныхъ бѣлка.

Бень-

Беньеты съ Абрикозами. Облупивъ абрикозы, разрѣжь пополамъ, мочи въ сыропѣ сахарномъ, разведенномъ Французскою водкою, вынь и дай онымъ отечь; послѣ омочивъ въ Беньетное тѣсто, съ пивомъ или хотя бѣлымъ виномъ замѣсенное, жарь въ маслѣ.

Беньеты Бахусовы. Возьми самыхъ молодыхъ побѣговъ виноградныхъ лозъ, пока еще оные мягки, омочи въ Беньетное тѣсто, зажарь и послѣ гласируй.

Беньеты къ Блан-манжѣ. Размочи горсть или больше лучшаго Сарацинскаго пшена муки въ молокѣ, приставь на огонь, вари, безпрестанно мѣшая, часъ или два, въ разсужденіи мѣры огня. Естьли тѣсто очень сгустится, разведи оное сливками во время варенія, наконецъ прибавь немного сахару и тертой лимонной корки, съ бѣлымъ мясомъ изъ курицы, изрубленнымъ мѣлко. Когда это уварится, обваляй вокругъ мукою, и давъ остынуть, переваляй въ шарики въ грецкой орѣхъ величиною, счетомъ, чтобъ было оныхъ четыре тарелки къ каждому блюду Блань-манже; зажарь въ маслѣ, и посыпавъ сахаромъ, посылай на столъ.

Инымъ образомъ. Взявъ полфунта муки пшена Сарацинскаго, просѣй въ частое сито, разводи тѣсто, подливая мало помалу варенаго молока, полагая бутылку или два фунта молока на полфунта муки; приставь на малой огонь, вари, безпрестанно мѣшая, три часа, пока тѣсто сгустится. Предъ сниманіемъ съ огня должно положить въ него толченаго сахару, консерву цвѣту помаранцоваго толченаго, бѣлаго мяса изъ пуларды, очень дробно изрубленнаго и растертаго. Посыпь на столъ муки, наложи сего тѣста толщиною на два рубленыхъ ребра. Когда тѣсто остынетъ, разрѣжь оное въ куски, и обвалявъ руки мукою, перекатывай въ шарики, и жарь въ самомъ свѣжемъ свиномъ салѣ, или въ маслѣ; класть ихъ въ сало должно, когда оное разгорячится, и не больше минуты жарить. Надобно имѣть въ готовности жестяной листъ изверченной, и

Digitized by Google

положить оной надъ кострюлею, чтобъ класть на него изжарившіеся Беньеты для отеканія; послѣ сего должно оные обвалять въ мѣлкомъ сахарѣ. — Въ недостаткѣ готоваго пулярднаго бѣлаго мяса, должно убить наскоро курицу, и тотчасъ сварить бѣлое мясо и крылья, и натеребить изъ нихъ булавкою мяса, сколько возможно мѣльче.

Беньеты съ сыромъ. Возьми молока, кусокъ масла коровьяго и сыру сладкаго, которой еще не окисъ. Растопи все въ кострюлѣ, положи муки, и мѣси по сказанному о дѣланіи пирога Королевскаго, (см. это слово въ статьѣ *Пироги*), прибавь къ тому яицъ. Замѣсивъ тѣсто, дѣлай Беньеты, и жарь по обыкновенію.

Беньеты съ земляникою. Отбери самыхъ крупныхъ ягодъ земляники Испанской, омочай оныя въ тѣсто, по вышесказанному на пивѣ разведенное, жарь не зарумянивая, и подавай холодные.

Беньеты изъ тѣста Королевскаго. Сдѣлавъ это тѣсто по сказанному въ статьѣ о тѣстахъ, намажь листъ бумаги масломъ коровьимъ, или свѣжимъ саломъ. Дѣлай Беньеты шариками въ орѣхъ величиною; положи всѣ оные, естьли можно, вдругъ въ полукипящее масло, и ворочай слегка когда шарики велики, и поскорѣе когда шарики малы. Пересыпь мѣлкимъ сахаромъ и посылай горячіе.

Беньеты яблочные. Разрѣжь на четвертины ранетовъ, или лучшаго вкусу яблокъ, очисти кожу и вынь сѣмяна, намочи ихъ въ сыронѣ съ водкою по вышесказанному; давъ отечь, обваляй въ мукѣ, поджарь въ маслѣ румяно и глазируй по обыкновенію.

Беньеты яблочные кольцами. Вырѣжь изъ яблокъ очищенныхъ средину трубкою, обмочай въ Беньетное тѣсто, на пивѣ или бѣломъ винѣ разведенное, и жарь.

Беньеты Португалскіе. Возьми помаранцовъ, облупи кожу и разрѣжь каждой на четверо; обвари въ кипяткѣ, послѣ выложи въ холодную воду; свари ихъ въ

Digitized by Google

сахарѣ; омочай въ Беньетное тѣсто, на пивѣ или бѣломъ винѣ сдѣланное, и зажарь по обыкновенїю.

Беньеты лѣнивые. Возьми творогу, столько же муки, четыре яица свѣжихъ, немного соли и сметаны; развари гущиною, какъ густой бульїонъ; процѣди на бумагу, вымазанную масломъ, и дай остынуть. Разрѣжь въ куски, и жарь въ маслѣ; послѣ посыпь мѣлкимъ сахаромъ и загласируй по обыкновенїю раскаленною желѣзною лопаткою. Беньеты изъ лимоновъ, фисташекъ и миндалю дѣлаются также.

Беньеты узлами. Сдѣлай тѣсто Королевское, положи въ иготь съ тертою лимонною коркою, помаранцовымъ цвѣтомъ, толченымъ миндалемъ, или бисквитами изъ горькаго миндалю. Толки, подбавляя мало помалу яицъ, пока разведешь довольно жидко, чтобъ могло проходить въ узловую форму. Выпускай оное изъ формы въ горячее масло, зажарь и послѣ обсыпь сахаромъ.

Беньеты изъ тѣста. Приставь на огонь въ кострюлѣ воды штофа полтора, брось съ грецкой орѣхъ кусочикъ масла коровьяго, малой кусокъ сахару, немного обтертой съ свѣжаго лимону корки. Когда вода закипитъ, клади въ нее крупичатой муки столько, сколько вода попитать въ себя можетъ, мѣшай безпрестанно, и давъ огустѣть, сними съ огня. Переложи тѣсто въ другую кострюлю, выпусти въ него яицъ сколько нужно, но чтобъ не очень разжидить тѣсто. Выложи тѣсто на листъ жестяной, вскипѣти коровьяго масла, но не слишкомъ горячо; захватывай тѣста ложкою, клади жарить въ масло; когда изжарится, посыпь мѣлкимъ сахаромъ, и посылай очень горячїе на столъ, для того, что они скоро отмякаютъ.

Беньеты съ вареньемъ. Взявъ варенья не очень жидкаго, на примѣръ ягоднику смородиннаго и тому подобнаго; положи сдобныхъ маленькихъ булочекъ въ воду размокнуть, наклади въ нихъ варенья, омочай въ вышеписанное Беньетное тѣсто, которое должно быть по-

Digitized by Google

погуще обыкновеннаго, чтобъ въ жаренїи не трескалось; жарь въ маслѣ, посыпь сахаръ и загласируй раскаленнымъ желѣзомъ.

Беньеты яблошные по Баварски. Очистивъ яблокъ, разрѣжь оныя на четверо, настаивай нѣсколько времяни въ сахарномъ сыропѣ, разведенномъ Французскою водкою, и куда положено карицы, корки свѣжаго лимону, и воды помаранцоваго цвѣту. Послѣ возьми бѣлую салфетку, насыпь въ нее муки, и въ оной обваляй четвертины яблочныя, жарь въ маслѣ, посыпь сахаромъ и загласируй. На столъ посылай самые горячїе.

Беньеты изъ лулярды. Возьми остатокъ жареной пулярды, нарѣжь кусками мяса, и вари въ брезѣ для умноженїя вкусу; вынувъ изъ бреза дай отечь, омочай каждый кусокъ въ тѣсто, поджарь румяно, и отсылай на столъ, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. — Есть разные иные роды Беньетовъ; но вышесказаннаго наставленїя довольно, чтобъ приспѣшникъ могъ изобрѣтать разные способы къ новымъ приготовленїямъ. Беньетъ впрочемъ значитъ все то, что омочается въ тѣсто жидкое и запекается.

Смотри VI Части въ Поварнѣ Мѣщанской главы XIII *Беньеты.*

БЕРГАМОТЪ. (См. *Канд.*) Плодъ, много сходствующїй къ лимону, имѣющїй въ коркѣ своей отмѣнный ароматъ; очень способенъ оный въ варенїе конфектовъ. Зестъ или наружную кожицу плода сего обрѣзываютъ какъ съ лимону, и конфируютъ оную тѣмъ же образомъ. См. *Лимонъ.* Можно конфировать Бергамоты цѣлые и четвертинами. — Плодъ, родящїйся въ Россїи подъ названїемъ Бергамотовъ, совсѣмъ не тотъ, а родъ грушъ гливнаго роду.

Замѣчанїе Медицинское.

Бергамоты доставляютъ приправу кушаньямъ очень пріятную; они при томъ учиняютъ пищи здоровѣе, уба-

Digitized by Google

убавляя въ нихъ горячащее качество; способствуютъ пищеваренію, предохраняютъ соки отъ поврежденія и исправляютъ загнившіе, также и наклонность къ сему.

БЕРЛАНЫ. См. въ Поварнѣ Берлинской.

БЕФЪ А ЛА МОДЪ. См. *Бїофъ а ла модъ.*

БИБЕРО. (См. *Поварен.*) Къ сдѣланію Биберо, надобно взять кусокъ отъ задней бараней ноги, кусокъ чиненой телятины (см. *Руэль.*) и доброй ломоть говядины, разныхъ поваренныхъ кореньевъ и луковицъ; все это намочить добрымъ бульїономъ и варить на самомъ маломъ огнѣ семь или восемь часовъ. Возьми хорошую пуларду, пупокъ и оба крыла отложи прочь, ноги же, задъ, шею и лапы вари съ прочимъ мясомъ въ горшкѣ; куропатку оправивъ, задержать на вертѣлѣ съ пупкомъ пуларды. Когда куропатка (или вмѣсто оной рябчикъ) и пупокъ пулардинъ поспѣютъ и остынутъ, изруби оныя, половину мяса сего столки, и протри сквозь ситку, поливая отваромъ изъ горшка, въ которомъ варится упомянутое, процѣдивъ этотъ отваръ прежде сквозь сито; возьми другую половину мяса изрубленнаго, и не толокши онаго, положи въ Биберо, размѣшай, подогрей, опустивъ горшокъ въ горячую воду, и приправь въ хорошій вкусъ. — Вмѣсто пуларды можно употреблять заднюю ногу баранины; но куропатка или рябецъ необходимо нужны. Подаютъ это кушанье въ глубокомъ блюдѣ, оклавъ края онаго хлѣбнымъ мякишемъ, вмѣсто бульїону или похлебки. Блюдо это нынѣ употребляется рѣдко. Процѣженный этотъ бульїонъ очень хорошъ для больныхъ.

БИГАРАДНАЯ ВОДКА. См. *Водка.*

БИГАРАДЫ или КРУПНЫЕ ПОМАРАНЦЫ. (См. Канд.) *Мороженое изъ оныхъ.* Возьми восемь самыхъ большихъ и сочныхъ Бигарадовъ; а естьли малы, то больше счетомъ: выдави изъ нихъ сокъ въ два фунта воды, прибавь и кожицы ихъ, кусочками обрѣзанной нѣсколь-

Digitized by Google

сколько, и полтора фунта сахару; мочи все это часъ; по томъ процѣдивъ все сквозь сито въ мороженицу, замораживай по обыкновенію.

БИГАРО. См. *Вишни.*

БИНЬЕТЫ. См. *Беньеты.*

БИСКВИТЫ. (См. *Канд.*) Положи въ одну чашку вѣсовъ шесть яицъ цѣлыхъ, а въ другую сахару наровнѣ вѣсомъ противу яицъ; сахаръ вынувъ, положи въ чашу; вынь изъ вѣсовой чашки три яица, и положи въ другую противу оныхъ вѣсомъ лучшей муки. Разбей яица, бѣлки отложи особливо для стиранія, а желтки въ сахаръ; сбивай желтки съ сахаромъ, прибавивъ обтертой лимонной корки; положи послѣ гораздо взбитой бѣлокъ и мѣшай съ сахаромъ. Муку всыпь въ ситцо, и посѣвая мало помалу, мѣшай съ прочимъ: накладывай длинные Бисквиты на листъ бѣлой бумаги ложкою; обсыпь сверху толченымъ сахаромъ, чтобы сверху составился ледъ, и сажай въ печь въ вольной духъ; когда запекутся и подрумянятся, снимай съ бумаги, не давъ еще имъ остынуть. Естьли надобны Бисквиты проховѣе, клади муки только противъ двухъ яицъ вѣсомъ, два яичныхъ желтка и восемь бѣлковъ взбитыхъ, а сахару вѣсомъ противу шести яицъ.

Инымъ образомъ. Въ разсужденіи количества, можешь прибавлять ниже показанную мѣру и убавлять. На восемь яицъ положи фунтъ сахару мѣлкаго, муки противъ четырехъ яицъ; впрочемъ поступай по вышеписанному, кромѣ того, что тѣсто это наливай въ коробочки бумажныя, вымазанныя коровьимъ масломъ.

Бисквиты Шуазскіе. Развари полтора фунта сахару большимъ перомъ; снявъ съ огня, положи въ иготь съ полфунтомъ крупичатой муки, ложкою розовой или помаранцоваго цвѣту воды и двумя свѣжими яицами: толки, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ; выложи тѣсто на столъ, посыпанный мукою, смѣшанною съ толченымъ сахаромъ; отсѣчипывай тѣста

Digitized by Google

сего равными кусками величиною съ оливку; раскатывай въ рукахъ, обвалявъ оные въ мукѣ съ сахаромъ; расплющивай лепешечками, и посажавъ на мѣдной лужоной листъ, запекай въ печи почти въ вольномъ духу.

Бисквиты сливочные. Возьми семь бѣлковъ свѣжихъ яицъ; взбей оные хорошо, всыпь въ нихъ полфунта толченаго сахару и четверть фунта муки крупичатой; взбивай все вмѣстѣ. Послѣ возьми около бутылки сливокъ, положи туда же, и еще взбивай; выливай по томъ сквозь ситцо въ подставленную лейку, и таковымъ образомъ наполни Бисквитные формы, кои дѣлаются изъ жести, картъ и бумаги. Испекши, посыпь сахаромъ и загласируй.

Бисквиты Дофинскіе. Облупи четверть фунта миндалю сладкаго и четверть фунта миндалю горькаго; перетеревъ салфеткою, положи въ иготь и столки очень мягко, подбавляя временно яичнаго бѣлку. Когда будетъ столчено, всыпь туда же два фунта мѣлкаго сахару, перемѣшай и перетолки съ миндалемъ, подбавляя яичнаго бѣлку, пока выдетъ тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ; пропусти это тѣсто сквозь сприцъ, нарочно для сего дѣлаемой, къ удобности образованія Бисквитовъ желаемой длины и толщины. Выкладывай Бисквиты на листы бумаги, поклади листы на столъ, имѣющій стѣны и крышку металлическую, на которую насыпается жару; когда таковымъ образомъ Бисквиты будутъ сверху пропечены, вынь листы и переверни Бисквиты на другую сторону: эту сторону, которая еще не пропеклась, гласируй сахаромъ, просѣяннымъ въ барабанъ, взбивши оной немного съ яичнымъ бѣлкомъ и лимоннымъ сокомъ; вымазавъ Бисквиты, накрой крышкою, положи немного жару на оную, чтобъ загласировались.

Бисквиты Королевины. Положи въ чашку четверть фунта пшена Сарацинскаго муки, просѣянной частымъ си-

Digitized by Google

ситомъ, фунтъ сахару, такжe просѣяннаго, корки обтертой съ половины лимона, шесть яичныхъ желтковъ; взбивай полчаса двумя лопаточками; прибавь по томъ два взбитыхъ вѣничкомъ яичныхъ бѣлка, смѣшай съ прочимъ; выложи въ бумажныя коробочки и пеки въ вольномъ печномъ духу. Когда испекутся, покрой ихъ сверху гласомъ, т. е. наведи ледъ мѣлкимъ сахаромъ, взбитымъ съ малою долею яичнаго бѣлка и лимоннымъ сокомъ; посади опять въ печь, единственно за тѣмъ, чтобъ глассъ позасохъ; изъ формъ вынимай пока еще горячи.

Бисквиты Королевскїе. Возьми семь свѣжихъ яицъ, отдѣли бѣлки изъ нихъ и взбей въ пѣну; по томъ положи 56 золотниковъ мармелоду разныхъ сортовъ, и взбивай еще съ яичными бѣлками; послѣ сего подбавь пять яичныхъ желтковъ, продолжай взбивать четверть часа; еще возьми 56 золотниковъ муки пшена Сарацинскаго и столько же вѣсомъ сахару, перемѣшай все тщательно и запекай въ бумажныхъ коробочкахъ.

Бисквиты простые. Возьми фунтъ мѣлкаго сахару, двадцать яицъ, отдѣли бѣлки изъ оныхъ особливо, а желтки выпусти въ сахаръ, и прибавь немного тертой корки свѣжаго лимона; взбивай двумя деревянными лопаточками полчаса; бѣлки же особливо взбивать вѣничкомъ. Когда бѣлки будутъ взбиты въ пѣну, или по Кандиторски въ снѣгъ, выложи оные къ желткамъ. Возьми три четверти фунта муки, просѣянной частымъ ситомъ, и помалу смѣшивай съ помянутыми яицами. Вымажь формы Бисквитные коровьимъ масломъ, налей въ нихъ Бисквитнаго тѣста до половины, глассируй мѣлкимъ сахаромъ, и пеки въ печи въ посредственномъ духу.

Бисквиты миндальные. Возьми фунтъ очищеннаго миндалю, съ яичными желтками мягко столченнаго, прибавивъ къ тому фунтъ толченаго сахару; разведи двумя яичными желтками, перемѣшай, наливай въ коробочки, посыпь сахаромъ и запекай.

Бис-

Digitized by Google

корку съ одного лимону; смѣшавъ вмѣстѣ; выливать въ бумажныя коробочки и запекать въ печи. Гласировать оные должно по испеченіи; обрѣзать ихъ тогда ножемъ и гласировать яичнымъ бѣлкомъ.

Бисквиты Савойскіе. Взявъ восемь яицъ, выпустить особливо бѣлки и желтки; взбить бѣлки въ пѣну; тогда положить къ нимъ желтки и продолжать взбиваніе. Отвѣсь между тѣмъ толченаго сахару фунтъ, высуши на поду, положи въ яицы и продолжай взбивать лопаткою. Естьли угодно, можно прибавить обтертую корку съ одного лимону для вкуса. Послѣ взявъ жестяныя формы, вымажь свѣжимъ коровьимъ масломъ растопленнымъ, или сдѣлай коробочки изъ картъ, также вымажь масломъ: формы поставить на листъ бумаги, помазанной тѣмъ же тѣстомъ, для того, чтобъ они не скользили; накладывай тѣсто въ формы и запекай. Естьли надобно надѣлать Бисквитовъ маленькихъ, клади ложкою тѣста сего кружечки въ полтинникъ величиною; посыпь сверьху толченымъ сахаромъ и излишній сдуй съ нихъ долой. Запекать ихъ надобно въ хлѣбной печи посредственно горячей: печеніе можно прежде испытать съ однимъ Бисквитомъ. Не должно, чтобъ Бисквиты въ печи пеклись медленно; какъ скоро вынешь изъ печи, должно ихъ вынимать изъ формъ, а съ бумаги снимать ножемъ; ибо когда они остынутъ, сдѣлать это будетъ трудно, а особливо, не подмачивая бумаги снизу.

Бисквиты Исланскіе. Возьми дюжину яицъ свѣжихъ, взбей бѣлки оныхъ особливо въ пѣну; вылей на нихъ желтки и продолжай взбиваніе еще полчетверти часа; послѣ всыпь хорошаго толченаго сахару полтора фунта, продолжая взбивать лопаткою; по томъ положи фунтъ мѣлко просѣянной муки Сарацинскаго пшена и обтертую корку съ половины лимона: сбивай еще съ добрую четверть часа. Надѣлай изъ бумаги коробочекъ побольше обыкновенныхъ и наливай въ нихъ Бисквиты.

Digitized by Google

Испекши разрѣжь Бисквиты ломтями, гласируй сахаромъ и запеки этотъ глассъ.

Бисквиты Помаранцовые. Сначала возьми мяса изъ помаранцовъ и лимоновъ, столки оныя въ ихотѣ; по томъ взбей четыре бѣлка яичныхъ по сказанному выше въ Бисквитахъ Савойскихъ; послѣ приложи четыре желтка и продолжай взбиваніе; по томъ положи три добрыхъ горсти сахару толченаго и вымѣшай гораздо ложкою; положи наконецъ добрую ложку крупичатой муки, продолжая мѣшаніе. Тогда положи около фунта сначала показаннаго мяса изъ помаранцовъ и лимоновъ и взбивай опять ложкою. Надѣлай бумажныхъ коробочекъ въ ручной большой палецъ вышиною; наложи тѣстомъ приготовленнымъ, и не гласируя посади въ тортную сковороду, засыпавъ жаромъ сверьху, также и снизу. Когда испекутся, опрокинь въ верьхъ дномъ, и осторожно сними бумагу; разрѣжь на четвероугольники, дай остынуть; тогда гласируй съ одной стороны водою помаранцовыхъ цвѣтовъ, а съ другой, естьли угодно, инымъ чѣмъ нибудь, и засуши глассъ печною желѣзною заслонкою.

Бисквиты Дворцовые. Возьми шесть яицъ свѣжихъ, положи ихъ въ одну чашку вѣсовъ, и отвѣсь равнымъ противу оныхъ вѣсомъ лучшаго и очень сухаго сахару толченаго. Возьми по томъ противъ трехъ яицъ вѣсомъ лучшей крупичатой муки. Выпусти яицы въ разныя чашки бѣлки и желтки. Взбивай бѣлки вѣничкомъ, пока вздуются въ пѣну: всыпь въ нихъ тогда сахаръ, просѣявъ оной прежде сквозь сито. Мѣшай, пока сахаръ съ бѣлками соединится; положи тогда желтки, и мѣшай, чтобъ какъ они, такъ и всыпаемая послѣ оныхъ мука совершенно соединились; муку должно высушить въ печи. Продолжая взбивать слегка, положи обтертой лимонной корки и толченаго консерву помаранцовыхъ цвѣтовъ щепоти двѣ. Наложи сего тѣста въ формы, посыпь слегка толченымъ сахаромъ и запекай.

Биск-

Digitized by Google

Бисквиты изъ миндалю горькаго. Возьми въ фунтъ миндалю три четверти фунта скадкаго и четверть фунта горькаго, облупи и столки въ иготѣ, поливая бѣлкомъ яичнымъ, чтобъ не столочь въ маслíонку. По столченіи взять два фунта сахару мѣлкаго, гораздо перемѣшать оной съ миндалемъ, подкладывая яичнаго бѣлку, пока сдѣлается мягкое тѣсто; продолжай мѣшаніе, а между тѣмъ посади кусокъ тѣста сего въ печь. Естьли оное вздувается, значитъ, что тѣсто хорошо; когда же вздуваться не будетъ, надобно подбавить въ тѣсто взбитаго яичнаго бѣлку. Передѣлывать тѣсто сіе въ Бисквиты надобно лопаткою, съ помощію широкаго ножа, на листѣ бумаги, не сближая между собою Бисквитовъ, и сажать въ печь. По испеченіи хранить въ сухомъ мѣстѣ; они могутъ лежать очень долго.

Бисквиты изъ миндалю сладкаго дѣлаются по сказанному о Бисквитахъ изъ миндалю горькаго, кромѣ того, что на полтора фунта сахару кладется миндалю фунтъ. — *Бисквиты лимонные* дѣлаютъ подобно миндальнымъ; но вмѣсто цѣлаго фунта миндалю берутъ только полфунта на фунтъ сахару, обтираютъ съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, а впрочемъ поступаютъ по вышеписанному. См. *Миндаль.*

Бисквиты дорожатые. Возьми шесть яицъ свѣжихъ, отвѣсь противу оныхъ мѣлкаго сахару и крупичатой муки равнымъ вѣсомъ; выпусти яица вмѣстѣ желтки и бѣлки въ чашку, и взбивай ложкою: положи въ нихъ муку, сахаръ и немного лимонной свѣжей обпертой корки; взбивай все вмѣстѣ лопаткою; передѣлывай изъ сего тѣста Бисквиты слѣдующимъ образомъ: сложи большой листъ бумаги бѣлой по длинѣ сторона на сторону, а по ширинѣ въ сгибы въ палецъ шириною, чтобъ дно дѣлаемыхъ Бисквитовъ вышло бороздчатое. Печь ихъ должно въ вольномъ духу. Когда окажется, что они испеклись, взявъ листъ, на которомъ Бисквиты сидятъ, обѣими руками, сдвигать Бисквиты съ мѣстъ;

Digitized by Google

сдвинувъ переложить Бисквиты на другой листъ бороздчатою стороною вверхъ, и посадить въ печь для засушенія. Бисквиты сіи лежатъ сколько угодно, и очень хороши къ обмакиванію въ вино.

Бисквиты изъ разныхъ плодовъ. Положи въ иготь два Абрикоза, сваренныхъ въ сахарѣ сухими конфектами, четверть фунта помаранцевъ сладкихъ, также изъ сухихъ конфектовъ, осьмуху фунта тѣста изъ сладкаго миндаля, ложку мармелоду помаранцовыхъ цвѣтовъ; толки всѣ до тѣхъ поръ, какъ можно будетъ пропустить сквозь сито; протирай сквозь оное крѣпко лопаткою, чтобъ все прошло. Положи этотъ кисель въ чашу съ пятью яичными желтками и осьмухою фунта толченаго сахару; сбивай ложкою, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ; но не очень жидкое. Когда тѣсто раскатаешь, возьми тогда въ одну руку лопатку, а въ другую ножъ, разрѣзывай вдоль и выкладывай, подсыпая мѣлкаго сахару, на листъ бумаги полоски сіи, и запекай въ вольномъ духу.

Бисквиты Женевскіе. Оботри теркою поверхность съ одного лимону, также съ одного цѣлаго помаранца, и положи въ иготь съ двумя ложками мармелоду изъ помаранцовыхъ цвѣтовъ; два сухихъ Абрикоза въ сахарѣ варенныхъ; столки всѣ вмѣстѣ, протри сквозь сито въ чашу, смѣшай съ тремя яичными желтками и 32 золотниками мѣлкаго сахару; взбивай и вымѣшивай, прибавь къ тому шесть яичныхъ бѣлковъ взбитыхъ, перемѣшай; накладывай Бисквиты въ бумажныя коробочки и пеки въ вольномъ духу; послѣ глазируй ихъ яичнымъ бѣлкомъ, съ подмѣсью лимоннаго соку и сахару, мѣлко просѣяннаго.

Бисквиты Португальскіе. Надобно взбить шесть бѣлковъ яичныхъ, по томъ положить желтки и продолжать взбиранiе; послѣ всыпать полфунта мѣлкаго сахару, четверть фунта муки крупичатой, положить четверть фунта мармелоду помаранцоваго и обтертую кор-

Digitized by Google

въ вольномъ духу; когда Бисквиты въ печи зарумянятся, вынимай оные горячіе еще изъ коробочекъ, и гласируй ихъ поверхность слѣдующимъ образомъ: положи на фаянсовую тарелку половину яичнаго бѣлка, съ двумя ложками лучшаго сахару; взбивай деревянною ложкою, а для бѣлости пускай по временамъ, продолжая взбиваніе, по каплѣ лимоннаго соку; когда побѣлѣетъ, накладывай на Бисквиты и сажай въ вольной духъ засохнуть.

Бисквиты Зефиромъ. Положи въ чашку три свѣжихъ яица, фунтъ мѣлкаго просѣяннаго сахару, щепотку обтертой корки съ лимону, столько же сухихъ обсахаренныхъ помаранцовыхъ цвѣтовъ, мѣлко изрубленныхъ; взбивай все это полчаса лопаткою; послѣ возьми девять или десять бѣлковъ яичныхъ, взбей ихъ пѣною, и тогда смѣшай съ сахаромъ; мѣшая же ихъ, убивай вѣничкомъ. Положи въ сито полфунта крупичатой муки, которую сперва высуши, и въ сей разведенной сахаръ высѣвай при безпрестанномъ мѣшаніи лопаткою или вѣничкомъ. Выливай это тѣсто въ бумажныя формы, посыпавъ сверьху сахаромъ, чтобъ загласировались, и пеки въ вольномъ духу. Когда испекутся, вынимай изъ формъ горячіе.

Бисквиты по Лифляндски. Всыпь въ чашку четверть фунта муки, изъ пшена Сарацинскаго просѣянной, четверть фунта мѣлкаго просѣяннаго сахару, 4 ложки какихъ нибудь ягодниковъ изъ варенья, каждаго по ложкѣ, два желтка яичные; взбивай все вмѣстѣ четверть часа; по томъ прибавь 4 бѣлка яичныхъ, взбитыхъ пѣною; взбивъ еще довольно, наливай въ бумажныя коробочки, посыпь сверьху мѣлкимъ сахаромъ и пеки въ вольномъ духу.

Бисквиты любовными узлами. Взять 3 золотника муки крупичатой, высыпь на столъ кучкою, посрединѣ оной сдѣлай ямочку, положи двѣ ложки какого нибудь ягоднику, съ кускомъ сахару, въ куриное яицо величиною столченымъ, и тремя бѣлками яичными; замѣси все

Digitized by Google

это въ тѣсто; естьли тѣсто будетъ круто, прибавь еще яица. Раскатавъ тѣсто это, разрѣжь въ тонкія полоски, чтобъ можно было свернуть въ узелки, клади на мѣдной листъ, и запекай въ вольномъ духу до румяности.

Впрочемъ о Бисквитахъ смотри еще въ статьяхъ: *Миндаль*, *Орѣхи*, *Шоколадъ*, *Лимонъ*, *Каштаны*, *Помаранцы*, *Фисташки*.

Замѣчаніе Медицинское.

Бисквиты составляютъ пищу легкую, удобоваримую, питательную и очень здоровую, которая удобна для людей сложенія самаго нѣжнаго, выздоравливающихъ послѣ болѣзней и для всѣхъ, не имѣющихъ великой жажды. Прикуска опыхъ съ добрымъ старымъ виномъ составляетъ отмѣнное сердце и желудокъ укрѣпляющее средство.

БИСКОТИНЫ. (См. *Канд.*) Взявъ полфунта сахару, свари оной въ маленькомъ тазикѣ перомъ: сваривъ сними съ огня и отвѣсь три четверти фунта муки крупичатой, положи въ сахаръ, отнявъ только горсть, которую отложить на столъ для валянія. Смѣшай муку съ сахаромъ посредствомъ лопатки въ тѣсто, выложи на столъ чистой и посыпанной мукою: надобно тѣсто это гораздо вымять, пока оное еще горячо, и имѣвъ въ запасѣ обтертую съ лимону корку, съ сахаромъ смѣшанную; посыпать оное и вымѣшать; въ то же время разрѣзать тѣсто въ кусочки, чтобъ подѣлать малые шарики въ крайній членъ большаго ручнаго пальца величиною. Все это надобно производить проворно, для того, что когда тѣсто остынетъ, ничего изъ него не сдѣлаешь. Передѣлавъ шарики, сажать ихъ приплюснувъ на листъ мѣдной безъ бумаги. Когда испекутся, скласть въ трубочки, изъ бумаги свернутыя, и полошить въ сушильнѣ.

Бискотины Шуаскіе. Развари полфунта сахару большимъ перомъ; снявъ съ огня, выложи въ иготь съ полуфунтомъ крупичатой муки, ложкою розовой или помарандовыхъ цвѣтовъ

Digitized by Google

Бисквиты легкіе глясированные. На три четверти фунта миндалю горькаго положи четверть фунта миндалю сладкаго, облули, истолки ихъ порознь, а по томъ вмѣстѣ, подбавляя мало по малу два яичныхъ бѣлка. Когда будутъ довольно столчены, всыпь туда же четыре фунта мѣлкаго сахару, продолжая сильное толченіе и мѣшаніе, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянію. Клади оное кусками въ сприцъ, дѣлай Бисквиты, отрѣзывая тѣсто, выходящее изъ сприца кусками, подхватывая оное на бумагу; дѣлать ихъ можно желаемой величины. Когда испекутся въ печи, выложи листы съ Бисквитами на доску, прикрывъ бумагою; насыпь на желѣзную печную заслонку жару, гласируй съ одной стороны; когда пропекутся, переверни ихъ вверьхъ дномъ и запекай съ другой стороны. Глассъ къ сему дѣлается изъ яичнаго бѣлка, сбитаго съ сахаромъ, густотою противъ бульіона. Намазывать оной на Бисквиты должно ножемъ, и сушить этотъ глассъ противъ жару, какъ сказано выше. Можно же глассъ къ сему дѣлать изъ сахару, разведеннаго на помаранцовой, или розовой, или иной водѣ.

Бисквиты лѣнивые. Возьми вареной въ сахарѣ корки помаранцовъ Португальскихъ, три или четыре Абрикоза изъ сухихъ конфектовъ и не много мармелоду помаранцовыхъ цвѣтовъ, столки все вмѣстѣ и пропусти сквозь сито; послѣ чего взявъ четыре свѣжихъ яичныхъ желтка, взбей оные гораздо, положи вышепомянутую толчку, съ 16 золотниками мѣлкаго сахару и съ куриное яицо величиною тѣста толченаго миндалю; столки все вмѣстѣ въ тѣсто, удобное къ валянію, раскатай посыпавъ сахаромъ, разрѣжь въ длинныя полоски, поклади на бумагу и запекай.

Бисквиты жидкіе. Возьми четыре яица, выпусти въ чашку вмѣстѣ бѣлки съ желтками, взбей не много, положи четыре горсти сахару, горстку муки крупичатой, обтертую корку съ лимона; взбивай ложкою, вы-

Digitized by Google

лей въ формы бумажныя; посыпь толченымъ сахаромъ, и запекай надъ угольнымъ жаромъ. Какъ скоро пропекутся, вынь вонъ, чтобъ горячіе еще успѣть разрѣзать на четверо; когда остынутъ, смочи дно формы слегка, чтобъ удобнѣе было вынуть изъ формъ: посади ихъ на сито и досуши въ вольномъ духу, или въ сушильнѣ. Можетъ сообщать имъ разные вкусы, прибавляя карицы, или лимону, или шоколаду, и прочаго.

Бисквиты лимонные. Смотри *Лимоны.*

Бисквиты ложечные. Оные дѣлаются тѣмъ же образомъ, какъ сказано съ самаго началу этой статьи, съ тѣмъ только различіемъ, что довольно четырехъ яицъ и противу оныхъ вѣсомъ муки и сахару; тѣсто это въ формы не накладывается, но съ ложки на листъ бумаги, посыпанный мѣлкимъ сахаромъ, и запекается въ самомъ вольномъ духу. Какъ скоро испекутся, должно снимать Бисквиты сіи съ бумаги ножемъ.

Бисквиты шоколадные. Возьми шесть яицъ свѣжихъ, выпусти изъ четырехъ желтки въ чашу, а бѣлки въ другую; въ желтки положи 12 золотниковъ хорошаго тертаго шоколаду, полфунта сахару толченаго; взбивай все вмѣстѣ четверть часа или больше; послѣ влей туда бѣлки взбитые вѣничкомъ; по довольномъ смѣшаніи, клади мало помалу, продолжая мѣшаніе, полфунта муки крупичатой. Вливай это тѣсто съ ложки же на бумагу, или малыя коробочки бумажныя, вымазанныя масломъ коровьимъ; посыпь сверьху сахаромъ для загласированія и запекай въ самомъ вольномъ духу.

Бисквиты Сен-Клудскіе. Возьми 16 золотниковъ муки пшена Саранпинскаго, просѣянной частымъ ситомъ, положи оную въ чашу съ полуфунтомъ добраго сахару, четырьмя яичными желтками, щепотью корки свѣжаго лимону, изрубленной очень мѣлко: взбивай всѣ вмѣстѣ четверть часа; по томъ подложи восемь бѣлковъ яичныхъ, взбитыхъ вѣничкомъ, и наливай въ малыя бумажныя коробочки, смазанныя коровьимъ масломъ. Запекай

въ

Digitized by Google

нія, смочи добрымъ бульіономъ, и еще вари долго; митонируй голубей съ ихъ жижею добрымъ бульіономъ. Блюдо по краямъ оклади артишочными чашечками, разрѣзанными пополамъ, и гласированными кишечками, также пополамъ разрѣзанными; голубей выложи въ блюдо съ грибами и яичниками, а жижу оныхъ увари густо, чтобъ приставала къ блюду, и приправь кулисомъ, процѣженнымъ сквозь салфетку.

Бискъ изъ раковъ. Возьми полсотни раковъ, перемой и отваривъ въ мясномъ отварѣ, или хотя въ водѣ съ солью, и выложивъ въ холодную воду, обломай у оныхъ ноги, концы клешней, вылущи хвосты, кои у раковъ называются шейками; естьли случится икра, оную надобно отложить особливо и столочь въ малой иготѣ. Раковъ перемывъ столки мягко и вари постной кулисъ таковымъ образомъ: положи въ кострюлю немного масла, луковицъ, изрѣзанныхъ кружками, карпя разнятаго въ части и нѣсколько поваренныхъ кореньевъ; привари карпя, чтобъ приставалъ къ кострюлѣ, смочи доброю постною ухою ломшей папущника, и вари все вмѣстѣ. Когда довольно уварится, жижу процѣди сквозь сито, возьми толченыхъ раковъ и протирай сквозь сито, поливай кулисомъ изъ кострюли. Взявъ ухи, митонируй бѣлымъ хлѣбомъ по обыкновенію, вылей туда же кулисъ изъ карпя; края блюда гарнируй отварными раками, посрединѣ блюда наложи размоченной ухою мякишъ папушника, вокругъ онаго поклади молоки изъ карпя отварные, и всѣ облей помянутымъ кулисомъ.

БИШОФЪ. (См. *Дистил.*) Это здоровый и полезный желудку напитокъ, приготовляемый разными образы, какъ то слѣдуетъ:

Бишофъ изъ залеченныхъ ломаранцовъ. Взявъ горькихъ сочныхъ ломаранцовъ, запекать оные въ горячей золѣ, пока разгорячатся и начнутъ лопаться, нѣсколько потемнѣвъ. Тогда взявъ расколонной пополамъ мушкатной орѣхъ; потереть онымъ по коркѣ ломаранцовъ;

по

по томъ положить помаранцы въ чашу, и на горячїе еще наливъ добраго краснаго вина, на примѣръ кагору, а лучше понтаку, раздавить помаранцы большею ложкою, прибавить нѣсколько кусковъ смоченнаго въ водѣ сахару, и размѣшавъ, процѣдить.

Иные кладутъ въ этотъ напитокъ гренокъ рѣшетнаго хлѣба; нѣкоторые корицы кусочикъ, и давъ понастояться, процѣживаютъ. Бишофъ значитъ по Руски Епископъ; отъ этой игры слова, когда напитокъ сей вмѣсто краснаго дѣлается съ бѣлымъ виномъ, получаетъ названїе *Кардиналъ*; а естьли употреблено будетъ Шампанское вино, именуется *Папа*. — Для нѣкоторыхъ пріятнѣе вкусомъ Бишовъ, кажется, когда въ вино подбавить престь воды.

Бишофъ изъ свѣжихъ помаранцевъ. Обтереть съ нѣсколькихъ свѣжихъ помаранцовъ всю корку, на сахаръ соскабливая желтое съ сахару въ чашу, и такъ продолжая. По томъ ложкою выскоблить изъ помаранцовъ всю внутренность, и оную съ употребленнымъ къ обтиранїю сахаромъ растереть, подбавляя толченаго сахару, до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается довольно густо; тогда процѣдить сквозь чистое полотенцо: составитъ сїе *Бишофной сыропъ*, которой можно разводить виномъ по желанїю. Къ растиранїю должно употреблять ложку деревянную, а отъ серебряной можетъ почернѣть.

Бишовъ изъ свѣжихъ помаранцевъ другимъ образомъ. Взявъ сотню помаранцевъ, очистить съ нихъ тоненько верхнюю кожу, и положить въ полутору ведерную бутыль; налить въ оную полтора ведра краснаго цѣльнаго вина, закупорить, и засмоливъ, поставить въ погребъ на мѣсяцъ. По прошествїи онаго, вынуть изъ бутыли бутылку этой Бишофной эссенцїи, а на мѣсто оной влить бутылку того же вина, и продолжать это доливанїе, пока эссенцїя начнетъ слабѣть; тогда уже издерживать оную сряду, не доливая виномъ. На бутылку

Digitized by Google

товъ воды и двумя свѣжими яицами; толки все это, чтобъ сдѣлалось тѣсто, удобное къ валянію; выложи оное на столъ, посыпанный мукою, смѣшанною съ малою долею сахару. Раздѣли тѣсто въ кусочки величиною съ оливку; валяй въ рукахъ съ мукою, въ которую подбавлена треть сахару; сплющи, и выдѣлывая таковымъ образомъ, сажай на мѣдный листъ къ запеканію въ печномъ средственномъ жару.

Бискотины съ ягодниками. Возьми три яичныхъ бѣлка, четыре столовыхъ ложки сахару мѣлкаго и ложку ягоднику какого нибудь, помаранцоваго, либо лимоннаго, или инаго; огущеніе тѣста сего доканчиваетъ крупичатая мука. Мѣси тѣсто, пока сдѣлается удобно къ валянію въ рукахъ; передѣлай оное въ Бискотины разной фигуры, круглые, продолговатые и проч. Запекой надъ слабымъ угольнымъ жаромъ; и когда увидишь, что они зарумянились, снимай. Для сниманія съ листа бумаги, на которомъ они запекаемы были, надобно оной снизу помочить водою, не допуская ихъ остынуть

Бискотины или сухарики филейными узлами. Положи на столъ 3 золотника муки крупичатой, сдѣлай въ срединѣ ямку, положи какого нибудь ягоднику или мармелоду, съ кускомъ сахару, въ куриное яицо величиною истолченнаго, тремя яичными бѣлками, и мѣси въ тѣсто; естьли оное будетъ круто, прибавь бѣлку яичнаго, раскатай тѣсто, разрѣжь въ тонкіе полоски, передѣлай въ узелки, клади на мѣдной листъ и запекай въ вольномъ духу до румяности.

Бискотины Лимонные. Свари полфунта сахару большимъ перомъ, и снявъ съ огня, положи въ него полфунта крупичатой муки, мѣшай гораздо лопаткою, чтобъ не осталось комковъ, прибавь четыре бѣлка яичныхъ и корки отертой съ полулимона, или цитрона; взбивай лопаткою, чтобъ все смѣшалось; выложи тѣсто на столъ, посыпанной мукою, раскатай, и отсчипывая по кусочку, дѣлай Бискотины желаемыхъ фигуръ. По-

Digitized by Google

клади на мѣдную доску и запекай въ печномъ умѣренномъ жару.

БИСКЪ. (См. *Поварен.*) Родъ рагу, дѣлаемаго для мяснаго и постнаго стола изъ разныхъ пицъ, какъ то: пулардъ, голубей, перепелокъ и прочихъ; разныхъ рыбъ, раковъ и тому подобнаго. Писано будетъ о приготовленіи оныхъ Бискомъ въ статьяхъ упомянутыхъ названій.

Бискъ изъ перепелокъ по Сен-Клудски. Взявъ четыре перепелки, свари ихъ въ добромъ бульонѣ, съ печерицами и яичками, кои вынимаются изъ внутренности куръ подобіемъ грозда; еще возьми три телячьи кишечки, огласированныя подобіемъ фрикандо, отваренныхъ въ водѣ чашечекъ артишочныхъ; прикрась кусками телятины и ветчины, кореньями, луковицами; впрочемъ доканчивай по сказанному ниже о Бискѣ изъ голубей по Сен-Клудски.

Бискъ изъ голубей, гарнированной пѣтушьими гребнями и телячьими кишечками. Похлебку надобно мипонировать добрымъ бульіономъ; положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, прижарь немного, или по поваренному нарѣчію, дай вспотѣть, и смочи это добрымъ бульіономъ. Въ мипонированную похлебку вылей этотъ кулисъ, края блюда гарнируй гласированными телячьими кишками, а въ средину блюда положи рагу, сдѣланной изъ голубей, по сказанному въ статьѣ *Голуби*, воткнувъ между оными пять хорошихъ пѣтушьихъ гребней.

Бискъ изъ голубей по Сен-Клудски. Взявъ пять молодыхъ голубей, обвари, опрань и сложи, свари ихъ въ водѣ съ хорошими приправами для вкусу, шампиніонами и яичниками, изъ куръ вынимаемыми; очисти семь или восемь Артишоковъ, отвари оные въ водѣ; еще возьми четыре телячьихъ кудрявыхъ кишки, обланшируй, нашпекуй, повари въ глассѣ и загласируй; подмѣшай въ этотъ глассъ, чтобъ былъ крѣпче, телятины, ветчины, луковицъ, моркови; привари до сгущенія,

Digitized by Google

фунта сахару толченаго, десять ложекъ розовой воды, и перемѣшавъ, выливай въ форму.

Бланъ-Манже инымъ образомъ. Возьми заднюю ногу телятины, съ добрымъ кускомъ мяса отъ стегна или пѣшуха и кусокъ телятины отъ задней ноги, вари, снимая пѣну. Когда мясо сварится, вынь оное вонъ, отваръ же процѣди сквозь частое сито, слови жиръ, и приставь въ кострюлѣ на огонь съ кружкомъ лимону свѣжаго очищеннаго, съ карицею, кишнецомъ, или, гдѣ можно имѣть, то помаранцовыми цвѣтами и сахаромъ; давъ покипѣть, сними съ огня. Возьми облупленнаго миндалю, столки, разведи отваромъ, и процѣди до нѣскольку разъ въ салфетку, вливая процѣженное опять въ салфетку на гущу. Вылей на блюдо, на которомъ Бланъ-Манже подавать, и поставь на ледъ застынуть, сверьху покрывъ бумагою.

Бланъ-Манже ещѣ другимъ образомъ. Возьми бѣлаго мяса изъ каплуна и двухъ рябцовъ жареныхъ, 3х золотника Французскаго хлѣба; столки все это, и наливъ бульѣону, замѣси въ тѣсто; прибавивъ же бульѣону, вари два часа на умѣренномъ угольномъ жару, пока сгустится, какъ сливки; процѣди сквозь сито и налей въ форму.

Бланъ-Манже къ употребленію вмѣсто бульѣону по утрамъ. Возьми поваренной ковшъ хорошаго Бульѣону, увари оной на углѣхъ до половины; прибавь молока, извлеченнаго изъ четверти фунта миндалю сладкаго, и три ложки розовой воды. Приставь опять на жаръ, и уваривъ нѣсколько; процѣди сквозь сито. Прибавь четверть фунта сахару и не много карицы. Для запаху и вкусу можно прибавлять небольшое дѣло амбры, или муску, воды изъ помаранцовыхъ цвѣтовъ, также соку лимоннаго и помаранцоваго.

Бланъ-Манже миндальное съ оленьимъ рогомъ. Тертаго оленьяго рогу приставивъ съ водою въ котлѣ варить до тѣхъ поръ, какъ разварится въ клей; оной про-

Digitized by Google

процѣдить тогда и держать къ употребленію на дѣланіе желе Блан-Манже. Взять миндалю сладкаго два фунта, горькаго миндалю полфунта, очистить и столочь весьма мѣлко; положить въ кострюльку сливокъ самыхъ густыхъ, карицы, гвоздики и кардамону понемногу, и поварить съ сливками: миндаль толченой смочивъ водою растереть, и процѣдивъ сквозь салфетку три раза, вылить въ сливки, подбавить сахару и отвару оленьяго рогу; дать на огнѣ распуститься, процѣдить и разлить въ формы.

Блан-Манже постное. Вмѣсто оленьяго рогу, употребить чистый рыбій клей; впрочемъ употребивъ сладкой и горькой миндаль, кромѣ сливокъ, поступать по прежде сказанному.

Блан-Манже миндальное румяное. Взять миндалю сладкаго фунтъ, горькаго четверть фунта, очистить, и обваривъ горячею водою, столочь мягко; положить въ кострюлю оленьяго рогу, духовъ и сливокъ; растереть, приварить, прибавить миндальное молоко и терназолу, по томъ процѣдивъ, налить въ формы.

Блан-Манже съ шоколадомъ. Возьми совсѣмъ приготовленнаго Блан-Манже; когда оной только еще съ огня снятъ, натри на терку шоколаду по больше, и смѣшавъ съ Блан-Манже, протри сквозь салфетку, и наливши въ формы застуди.

Блан-Манже разноцвѣтной. Налей въ форму не много Блан-Манже, застуди; когда первой слой застынетъ, налей на оной шоколаднаго Блан-Манже; по томъ таковымъ же образомъ слой желе, далѣе слой подкрашеннаго терназоломъ Блан-Манже, и такъ перемѣжно составить разноцвѣтное, которое можно украсить марморными кусочками Блан-Манже, пустивъ въ него жилочекъ терназолу и вырѣзанными изъ желе.

Замѣчаніе Медицинское.

Блан-Манже составляетъ пищу легкую, питательную и здоровую, назначаемую особамъ ослабленнымъ про-

Digitized by Google

ку краснаго вина этой эссенціи кладется двѣ рюмки и двѣ ложки толченаго сахару.

Бишофъ инымъ образомъ. Десятокъ помаранцовъ изрѣзавъ въ куски, налить штофомъ Французской водки, и дай настояться. Этой настойки къ сдѣланію Бишофу изъ краснаго или бѣлаго вина потребно на бутылку двѣ рюмки. Долго можно сію настойку употреблять, доливая Французской водки столько же, сколько будетъ вынуто.

Бишофъ дорожной. Взять доброй Французской водки два штофа, съ 30 помаранцовъ обрѣзать цедру, а изъ пятнатцати помаранцовъ вынуть мясо; очистивъ оное отъ сѣмячекъ и бѣлой кожи, положить въ водку и дать настаиваться на солнцѣ. Этой эссенціи довольно рюмки къ сдѣланію Бишофу на бутылку вина.

Бишофъ изъ свѣжихъ ломаранцовъ наскоро. На ведро вина взять 20 горькихъ помаранцовъ, подрѣзать на нихъ верхнюю кожицу ножемъ, начавъ съ одного конца до другаго, повертывая вокругъ: посадить въ печь на сковородѣ, чтобъ подпеклись; горячіе еще налить виномъ краснымъ или бѣлымъ и дать стоять двое сутки; по томъ помаранцы выбравъ, изрѣзать въ куски, и выбравъ сѣмячки, скласть куски въ бутыль, налить тѣмъ же виномъ, которое на нихъ было. Это составитъ эссенцію къ составленію Бишофу по вышесказанному. Для прочности этой эссенціи къ стоянію надобно въ вино прибавить около штофа доброй Французской водки.

Бишофъ изъ сухой ломаранцовой корки. Въ недостаткѣ хорошихъ свѣжихъ помаранцевъ взять лучшей сухой помаранцовой корки фунтъ; положить въ чашу и налить кипяткомъ, чтобъ корка размякла, и чашу накрыть. Рачительно смотрѣть того, какъ бѣлая клоповатая сторона корки размякнетъ, тотчасъ выскабливать оную вонъ, а самую чистую цедру, или красножелтую наружную кожицу откладывать на сито. Перечистивъ

всю

Digitized by Google

всю корку, цедру положить въ банку, налить полштофомъ Французской водки, и завязавъ крѣпко, поставить на печь, настаиваться. Когда настоится, отнять немного водки изъ банки въ тазикъ, и выловивъ всю цедру, поварить на угляхъ; закрывъ тазъ; угли должны быть въ умѣренномъ жару, чтобъ водка не кипѣла. Сію эссенцію выложить обратно въ банку, и употреблять оную по двѣ рюмки на бутылку вина къ составленію Бишофу.

Бишофъ бѣдной изъ зеленыхъ сухихъ помаранцевъ. Насыпавъ штофъ полонъ сихъ помаранцевъ, налить Французскою водкою, и дать настаиваться на солнцѣ или на печи. Выдетъ изъ сего черноватотемная эссенція, изъ которой можно по нуждѣ съ виномъ дѣлать Бишофъ; очень мутной и мало вкусной. Впрочемъ настойка сія составляетъ добрыя капли для желудка.

БІОФЪ А ЛА МОДЪ. (См. *Поварен.*) О приготовленіи этомъ смотри въ статьѣ *Говядина.*

Біофъ а ла модъ свиной. Возьми свѣжій говяжій и копченой свиной языкъ и курицу; отвари каждую вещь особо; по томъ языки очисти, обрѣжь все мягкое мясо съ курицы; по томъ возьми часть отъ ляшки говяжей, натыкивай ножемъ, и изрѣзавъ куриное мясо и языки продолговатыми кусочками, начини говядину; и обвязавъ снуркомъ, завяжи въ салфетку, опустя въ отваръ; когда укипитъ, прибавь бульону, вина виноградного, лимону и пряныхъ кореньевъ. По свареніи говядину вынуть, а отваръ угустить варенiемъ; и съ онымъ посылать на столъ.

БЛАН-МАНЖЕ. (См. *Канд.*) Возьми 8 фунтовъ молока коровьяго; бѣлаго мяса изъ каплуна варенаго; 16 золотниковъ миндалю сладкаго облупленнаго; толки все это въ иготи, процѣди, крѣпко выжимая; вари выжатое съ 24 золотниками муки изъ пшена Сарацинскаго. Когда смѣсь эта начнетъ густѣть, положи полфун-

Digitized by Google

продолжительными болѣзнями, имѣющимъ слабой желудокъ, разстроенной, и когда нужно поправить остроту соковъ.

БЛИНЦЫ. (*См. Пирогъ.*) Взявъ лучшей пшеничной муки, восемь яичныхъ желтковъ, свѣжей сметаны, молока, нѣсколько масла, дрожжей и коринки, замѣсить въ тѣсто больше жидкое, нежели густое, и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто до печенія взошло. Блинцы пекутъ на желѣзной сковородѣ на угляхъ; сковороду должно разгорячить, вытерѣть масломъ, чтобъ только не пригорало, а не такъ, чтобъ тѣсто въ маслѣ плавало. Тѣста на сковороду должно наливать не толсто, а тоненькимъ листкомъ; именно таковымъ образомъ: захвативъ въ ложку тѣста, вылить на средину сковороды и оную поворачивать, чтобъ тѣсто расплылось на всѣ стороны.

Дѣлаютъ же Блинцы и безъ дрожжей вышесказаннымъ образомъ. — Напеченные Блинцы складываютъ на блюдѣ другъ на друга, перемазывая масломъ, иногда пересыпая рубленными яицами; но болѣе обыкновенно пересыпать ихъ сахаромъ, и притомъ складывая вчетверо, начинять иногда коринкою, иногда яблоками рубленными, иногда творогомъ. Въ послѣднемъ случаѣ называются они *Сырники*. См. это слово.

Блинцы съ протертыми яблоками, или съ вареными конфектами. Положить нѣсколько коровьяго масла въ кострюлю или каменное блюдо, тереть его противъ огня, чтобы стало какъ жидкой кисель; по томъ выпустить въ него отъ четырехъ до шести яицъ, непрестанно мѣшая, да крупичатой муки по разсмотрѣнію, и развесть свѣжимъ молокомъ, чтобъ сдѣлался жидкой блинной растворъ; бросить же въ него по немногу соли и сахару. Сковороду вычистить, разгорячить на угляхъ, и завернувъ въ тряпочку кусочикъ масла коровьяго, помазывать оную, наливать тѣсто по вышесказанному, и перепечь все въ Блинцы. — Взять вареныхъ яблокъ,

протерѣть сквозь сито, и подсластивъ сахаромъ, на каждой блинъ намазать тонко. Можно класть яблоки и сырыя изрубленныя мѣлко, посыпавъ сахаромъ и корицею, также и варенье. Намазавъ каждой блинъ сложить вдвое, или въ угольныя фигуры. Послѣ того на глубокую простую, или въ тортную сковороду, положить нѣсколько масла коровьяго, поджечь, чтобъ было темножелто, и свернутые блины, или сырники (ибо оные дѣлаются таковымъ же образомъ, кромѣ того, что намазываются свѣжимъ творогомъ съ тертымъ яицомъ), омокнувъ въ взбитыя яица съ обѣихъ сторонъ, посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, на сковородѣ зарумянивать; наконецъ складывая на блюдо пересыпать толченымъ сахаромъ. — Коринкою можно усыпать и тѣсто, когда онаго къ печенію Блинца на сковороду налито будетъ.

Блинчатыя Оладьи. См. Оладьи.

БЛИНЫ. См. въ статьѣ *Поварня Руская*, и *Пирожное.*

БОБЫ. (*См. Повар.*) Огородный овощь, довольно знакомый, и часто употребляемый. Въ поварняхъ употребляются они большею частью зеленые.

Бобы зеленые въ сметанѣ. Отбери Бобовъ мягкихъ, вылущи и облупи съ зернъ кожу. Приставь ихъ на огонь въ хорошемъ коровьемъ маслѣ, до темножелта подосженномъ, приправь солью, крошеною петрушкою, чеборомъ и нѣсколькими луковицами, цѣлкомъ положенными; разведи по томъ, какъ прожарятся, бульёномъ, или хотя въ маломъ количествѣ водою, и повари. Когда разварятся, положи свѣжей сметаны, вымѣшай, и посыпавъ сахаромъ, подавай. — Въ сметану нѣкоторые подбавляютъ яичной желтокъ, а подаютъ на столъ гарнировавъ кусками поджаренаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

Замѣчаніе Медицинское.

Бобы составляютъ пищу питательную и легковаримую желудкомъ, когда они еще зелены. Сухіе Бобы го-

Digitized by Google

гораздо тяжелѣе. Поелику овощь этотъ содержитъ въ себѣ много воздуху, приключаетъ вѣтры, а особливо когда желудокъ не переваритъ оныхъ хорошо. Особамъ, выздоравливающимъ послѣ болѣзней, нѣжнымъ и имѣющимъ слабый желудокъ, оные не хороши, а особливо сухіе.

БОБЫ ТУРЕЦКІЕ, или ФАЗОЛИ, или ГАРИКОТЫ. (*См. Повар.*) Къ роду сего огороднаго овоща считаются Бобы бѣлые крупные, бѣлые дробные, кои собственно Гарикотами называютъ, Бобы красные и мраморные. Большею частью употребляютъ ихъ въ стручахъ, когда зерно только что завяжется; послѣ когда зерна еще не затвердѣютъ, а наконецъ сухіе. Здоровѣе изъ нихъ тѣ, кои удобнѣе разгариваются.

Бобы Турецкіе бѣлые съ сметаною. Возьми оныхъ полфунта, вари въ водѣ, съ прибавкою масла коровьяго, соли, перцу, пучкомъ травъ, лавровымъ листомъ, тремя гвоздиками и лукомъ; выложи на сито, чтобъ отекли; положи доброй стаканъ сметаны въ кострюлю; вари, мѣшая безпрестанно, пока укипитъ половина, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и положи въ сметану отваренные Бобы.

Бобы Турецкіе бѣлые въ красномъ соусѣ. Свари оные въ водѣ, сдѣлай красную подпалку изъ коровья масла съ мукою, прибавивъ рубленаго луку; приваривай въ этой подпалкѣ Бобы, съ петрушкою, лукомъ, малою долею уксусу, приправь бульіономъ, солью и перцомъ. — Можно приготовлять ихъ таковымъ образомъ постные, употребивъ вмѣсто коровьяго Прованское масло.

Бобы Турецкіе свѣжіе или зеленые въ сметанѣ. Отвари ихъ немного въ водѣ, по томъ пряжь съ масломъ коровьимъ, или ветчиннымъ саломъ, петрушкою и луковыми перьями, въ пучокъ связанными; прижарь, прибавивъ свѣжей сметаны, или молока, подбитаго яичными желтками.

Digitized by Google

Бобы Турецкіе зеленые въ бѣломъ соусѣ. Отвари оные въ водѣ съ солью и кускомъ масла коровьяго; дай отечь и прижарь въ коровьемъ маслѣ, съ петрушкою и лукомъ рубленными, солью и перцомъ. Смочи бульіономъ, привари; послѣ приправь смешаною, яичнымъ желткомъ и лимоннымъ сокомъ.

Бобы Турецкіе зеленые въ красномъ соусѣ Сваривъ оные по вышеписанному, вспотни ломоть ветчины въ кострюлѣ, а по томъ положи въ нее масла коровьяго, петрушки, дробнаго луку и отваренные Бобы. Пригари, разведи бульіономъ и кулисомъ; приправь перцомъ и мушкатомъ; вари на угляхъ цѣлой часъ, чтобъ соусъ вышелъ густоватъ.

Бобы Турецкіе зеленые инымъ способомъ. Отваривъ Бобы въ водѣ, приваривай по томъ въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, петрушкою и рубленнымъ лукомъ; когда масло растопится, клади отваренные Бобы; давъ онымъ нѣсколько покипѣть, брось щепоть муки, соли, и положи немного добраго бульіону; вари пока соусъ весь выкипитъ. Сдѣлай соусъ изъ трехъ яичныхъ желтковъ, разбитыхъ съ молокомъ, прибавь ниточку уксусу, и привари въ этомъ соусѣ Бобы, не давая вскипать. — Вмѣсто сего соусу можно приваривать напослѣдокъ Бобы съ жюсомъ и кулисомъ телячьимъ.

Бобы Турецкіе зеленые съ виномъ Шамланскимъ. Зеленые стручи скроши въ тонкія полоски и отвари въ кипяткѣ съ солью и масломъ коровьимъ; выложивъ Бобы въ кострюлю, прижарь въ маслѣ коровьемъ съ петрушкою и рубленнымъ лукомъ; смочи рюмкою вина Шампанскаго, привари; подбавь кулису и митонируй на угляхъ; приправь перцомъ не много и лимоннымъ сокомъ.

Бобы Турецкіе зеленые въ салатѣ. Отвари ихъ въ водѣ и дай отечь; скроши, положи въ салатницу, укрась другими салатами и облей салатнымъ соусомъ.

Бобы

Digitized by Google

Бобы Турецкіе зеленые: способъ конфировать и сушить оные впрокъ. Взявъ оныхъ желаемое количество, вылущи и вари четверть часа въ кипящей водѣ; выложи по томъ въ холодную воду; откинь на сито отечь и поклади въ чистыя банки; налей на нихъ разсолу, составляемаго изъ двухъ частей воды, одной части уксусу, надлежащаго количества соли, именно полагая фунтъ соли на шесть фунтовъ воды съ уксусомъ; разсолъ этотъ надобно подварить на огнѣ, пока соль разойдется, и послѣ процѣдить. Положи въ разсолъ сверху масла коровьяго растопленнаго, уже поостывшаго нѣсколько; сіе для того, чтобъ масло сѣвъ на верху, не пропускало воздуху. — *Къ сушенію* надобно Бобы также вылущить и въ кипяткѣ четверть часа варить; давъ послѣ отечь, взнизать ихъ на нитку и повѣсить въ сухомъ мѣстѣ: высохнувъ, лежатъ оные долго. Можно же и зеленые стручи сихъ Бобовъ скрошивъ солить и сушить по вышеписанному. Сушеные Бобы къ употребленію должно размачивать въ теплой водѣ, пока отмякнутъ; тогда можно изъ нихъ готовить вышеописанныя блюда. — *См. Заготовленіе впрокъ разныхъ огородныхъ растѣній.*

Замѣчаніе Медицинское.

Турецкіе Бобы вылущенные и свѣжіе въ варенію составляютъ ѣству питательную, удобоваримую желудкомъ и здоровую: они сообщаютъ сокъ утоляющій, спасительный имѣющимъ соки желудочные испорченные, или обыкновенныя отягощенія, отъ того происходящія, каковы чесотка, лишаи и поносъ. Нѣкоторымъ приключаютъ они много вѣтровъ. Таковымъ должно кушать оныхъ меньше, или приправляя средствами, подкрѣпляющими желудокъ. Сушеные Бобы сіи, въ хорошемъ изготовленіи и мягкомъ разваренію, составляютъ добрую пищу для всѣхъ, кромѣ людей нѣжныхъ, подверженныхъ вѣтрамъ и провождающимъ сидячую жизнь. Турецкіе Бобы въ стручахъ составляютъ пищу

Digitized by Google

сочную и вообще здоровую; но должно ихъ хорошо уваривать и пережевывать. Хотя легкая кислота оныхъ пособствуетъ пищеваренію; но не хороши они для имѣющихъ слабый желудокъ и провождающихъ жизнь сидячую.

БОНКРЕТЬЕНЬ. См. *Овощи*, въ числѣ Грушъ.

БРЕЗЪ, или *душоное приготовленіе.* (*См. Повар.*) Способъ варенія, умножающаго вкусъ мясъ и удерживающаго исхожденіе парами. Въ разныхъ стапьяхъ о мясахъ есть къ тому особливыя средства, кои тамъ и показаны будутъ; но вообще различаютъ два рода Брезовъ.

Брезъ обыкновенный. Составляется таковымъ образомъ: кладутъ въ горшокъ ломтей ветчиннаго сала и ломоть говядины въ палецъ толщиною, съ пучкомъ душистыхъ травъ, луковицами, морковью, лавровымъ листомъ, солью и перцомъ. На это кладутъ мясо, опредѣленное къ приготовленію въ Брезѣ, сверьхъ мяса закладываютъ тѣми же вещами, кои положены внизу. Горшокъ плотно накрываютъ, и шовъ обмазавъ тѣстомъ, засыпаютъ совсѣмъ въ жаръ; или ставятъ дно въ жаръ, а на крышку, имѣющую для сего закрайки, также насыпаютъ жару. Этотъ Брезъ служитъ для большихъ частей мяса, требующихъ многаго упаренія и напитанія.

Брезъ бѣлой или *Полубрезъ.* Составляется изъ ломтей ветчиннаго сала, ломтей телятины, съ прочими приправами, количествомъ въ разсужденіи количества мяса. Впрочемъ поступаютъ съ нимъ по вышеписанному.

БРЕЗОЛЬ. (См. *Повар.*) Родъ рагу, дѣлаемаго разными средствами, какъ слѣдуетъ.

Брезоль изъ индѣйки. Выбравъ мягкую тѣломъ индѣйку, снять съ оной кожу, вынуть мясо полосами, и разнять оное въ самыя тонкія полоски, и поступай съ ними по нижесказанному о Брезолѣ Италіанскомъ.

Бре-

Digitized by Google

Брезоль по Италіански. Взявъ заднюю ногу телячью, въ толстомъ мѣстѣ отсѣчь изъ ней поперечной кусокъ, разрѣзать оной въ полоски самыя тонкія. Положи въ кострюлю ломоть ветчины, масла Прованскаго, петрушки, мѣлкаго луку, печерицъ, зубокъ чесноку; все скрошивъ дробно, и перемѣшавъ съ масломъ, положить на это слой полосокъ телятины, спрыснуть солью и крупнымъ перцомъ; на это положить помянутыхъ приправъ, съ масломъ смѣшанныхъ; по томъ опять слой телятины, опять приправь, продолжая таковымъ образомъ, пока все уложишь; и вари брезоль на маломъ огнѣ; когда сварится, выклади вонъ ножемъ въ особливую кострюлю; соусъ, произшедшій въ брезоль, снявъ съ онаго жиръ, подбавь кулису чистаго, привари; вылей на Брезоли, прибавивъ крошенаго эшалоту; наконецъ подогрѣй, не давая вскипать, отпускай на столъ.

Брезоли изъ баранины по Англински. Взявъ добрую ногу баранины заднюю; снять съ оной мясо полосами, очисти изъ онаго жилки и кожицы, изрѣзать въ полоски тонкія. Въ большую круглую кострюлю положить изрубленныхъ петрушки, луку, печерицъ, чесноку, эшалоту, влить растопленнаго ветчиннаго сала; на это положить бараньихъ Брезолей, т. е. тонкими полосками изрѣзанное мясо расправить; на баранину наложить слой петрушки, луку, чесноку, эшалоту изрубленныхъ, перцу цѣлкомъ, лавровой листъ и полить саломъ; не задолго предъ отпусканіемъ на столъ приставить кострюлю на большой огонь. Когда вскипитъ, словить жиръ и мясо переворочать. Къ варенію сего потребна одна только четверть часа; смочи добрымъ бульіономъ послѣ, и привари, не давая вскипать.

Брезоли изъ баранины инымъ образомъ. Взять заднюю ногу баранины, вынуть съ оной мякать, разрѣзать въ большіе жеребьи и сплющить обухомъ ножевымъ. Положи по томъ въ кострюлю ломтей теля-

шины и ветчины, крошеныхъ петрушки, луку, печерицъ и прижарь съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ. Поклади сверьхъ сего Брезоли, на нихъ опять наложи мѣлко изрубленныхъ петрушки, луку, печерицъ, немного чесноку, соли, перцу зернами, одинъ листъ лавровой; покрой ломтями ветчиннаго сала и вари на угляхъ брезомъ. Когда сварятся, вынимай мясо кусокъ по куску, очищай съ него жиръ и клади на блюдо. Въ соусъ, отъ бреза произшедшій, прибавь кулису, привари на огнѣ, сними жиръ, и процѣдивъ сквозь сито, облей онымъ Брезоли.

БРИССОЛИ. См. *въ Поварнѣ Берлинской.*

БРІОШЬ. (См. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго, дѣлаемаго изъ пшеничной муки, масла коровьяго и яицъ. Взявъ полчетверика муки, отдѣли отъ оной треть и разведи сію треть на бутылкѣ пивныхъ дрождей, подбавляй воды нѣсколько горячеватой и замѣси тѣсто жидковатое. Въ зимнее время дать сему всходить полчаса, а лѣтомъ очень мало. Изъ двухъ остальныхъ третей муки составивъ кучу, посрединѣ сдѣлай ямку, положи въ оную четверть фунта соли мягко столченой, пятдесятъ яицъ, пять фунтовъ хорошаго масла коровьяго, влей немного воды и вымѣшивай въ тѣсто. Вымѣшавъ, переваляй оное три раза и раскатай; наложи на оное тѣсто опарное, перемни и переваляй гораздо, чтобъ оба сіи тѣста довольно соединились; заверни это тѣсто въ бѣлую скатерть, и до употребленія дай всходить часовъ семь или восемь. Тогда, отнимая тѣста кусками желаемой величины, передѣлывай въ булки, пироги и прочее; помазывай желткомъ и пеки въ печи по обыкновенію. Сія мѣра поставлена только для свѣденія; впрочемъ по размѣру сему можно муки брать больше, или меньше. Тѣсто это называется впрочемъ *Опарное - сдобное.*

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Хлѣбенное это составляетъ пищу вкусную, легкую, довольно питательную и удобоваримую желудкомъ. Однакожъ не хорошо оное для слабыхъ желудковъ, есть-ли будетъ не хорошо пережевано и не изъ свѣжаго масла, также слишкомъ пересдоблено и перекисло.

БРОКОЛИ. (См. *Повар.*) Это родъ капусты Италіанской. Приготовленіе оной Италіанское состоитъ въ слѣдующемъ: надобно обобрать зерна и кожи, около стволовъ ея бывающія; стволы отваривъ въ водѣ съ солью, переложить въ холодную воду; послѣ давъ довольно отечь водѣ, покласть на блюдо и облить соусомъ изъ Прованскаго масла, съ уксусомъ, солью и крупнымъ перцомъ.

Броколи, похлебка изъ оной. Очистивъ сію капусту по вышесказанному, положи въ холодную воду и отвари нѣсколько въ оной. Выложи послѣ въ горшокъ съ ложкою соку луковаго и ложкою бульіону легкаго, здоровымъ называемаго, и вари. Когда сварится, мипонируй бѣлаго хлѣба бульіономъ и сокомъ изъ Броколи; прибавь ложку кулису изъ поваренныхъ кореньевъ; выклади Броколи на блюдо, посрединѣ положи булку, вылей бульіонъ изъ горшка и подавай.

БРУНКОЛЬ. (См. *Повар.*) Этой капусты употребляются въ кушанье листы; обломавъ оныхъ съ кочней, отварить въ водѣ мягко, приварить въ коровьемъ маслѣ съ прибавкою сахару. Между тѣмъ изъ овсяныхъ крупъ разварить кашу жидкую очень крѣпко, процѣдить сквозь сито и вылить на Брунколь. Отварить сосисокъ, изрѣзать въ куски, и перемѣшавъ съ капустою, отпускать на столъ.

Брунколь съ каштанами. Перемывъ листовъ Брунколю, разварить въ водѣ мягко, положить послѣ въ кострюлю и варить въ коровьемъ маслѣ, посыпавъ сахаромъ. Между тѣмъ очистить каштановъ, прижарить ихъ съ бульіономъ, масломъ коровьимъ и сахаромъ,

Digitized by Google

чтобъ зарумянились. Тогда капусту спрыснувъ солью, выложить на блюдо, а сверхъ оной покласть каштаны.

БРУСНИКА. См. *Воды изъ плодовъ.*

БУБЕРТЪ, *молочной.* (См. *Повар.*) Взять бутылку сливокъ, взбить оныя съ желтками изъ осьми яицъ, мушкатнымъ орѣшкомъ тертымъ, малою самою долею соли и съ сахаромъ. Вымажь дно блюда холоднымъ коровьимъ масломъ, вылей на оное взбитыя сливки, и подогрѣвъ опущеніемъ дна блюда въ горячую воду, отсылай на столъ.

БУГЛОСНОЙ или ВОЛОВЬЯ ЯЗЫКА ТРАВЫ КОНСЕРВЪ. (См. *Канд.*) Возьми цвѣтовъ этой травы четыре золотника; развари фунтъ сахару нѣсколько крѣпкимъ перомъ, дай немного постоять, положи по томъ въ него цвѣты, и перемѣшавъ лопаткою, горячее наливай въ бумажныя коробочки.

Примѣчаніе. Таковымъ образомъ можно дѣлать изъ всякихъ другихъ цвѣтовъ консервы.

БУДДИНГИ, или ПУДИНГИ. (См. *Присл.*) Родъ хлѣбеннаго, дѣлаемаго разными образами, большею же частью изъ сала свѣжаго, яицъ, изюму и сахару.

Буддингъ вареной. Взявъ тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, перемѣшать оный съ свѣжимъ говяжьимъ саломъ, яичными желтками, изюмомъ, изъ котораго выбраны косточки, и приличнымъ количествомъ сахару; сваляй все это подобіемъ хлѣба. Намажь по томъ салфетку коровьимъ масломъ, или набей мукою, положи въ нее Буддингъ, и опусти въ горячую воду; вари три часа. Вынувъ, дай водѣ отечь, выложи изъ салфетки на блюдо, облей растопленнымъ коровьимъ масломъ и посыпь много толченымъ сахаромъ.

Буддингъ вареной инымъ образомъ. Взять четыре или шесть булокъ въ разсужденіи величины, какову Буддингу быть, разрѣзать ихъ два раза поперегъ, т. е. изъ каждой булки сдѣлать по три ломтя, на ростѣ поджарить; послѣ изрѣзавъ жеребейками, положить въ посудину,

Digitized by Google

дину, смочить молокомъ столько, чтобъ хлѣбъ размокнуть могъ. Послѣ взять полфунта говяжьяго почечнаго сала, или лучше мозгу изъ костей лядвейныхъ, изрубить мѣлко, и туда же положить; естьли сала и мозгу не случится, сдѣлать тертаго коровьяго масла слѣдующимъ образомъ: взявъ коровьяго масла, перемывать холодною водою, чтобы соль изъ онаго вышла начисто, положить въ кострюлю или на сковороду и держать противъ огня на горячемъ пеплѣ, мѣшая ложкою, пока оное распустится въ густоту смѣтаны; и сіе масло употреблять вмѣсто сала. По томъ туда же положить изюму и коринки, да по горсти полосками изрѣзанныхъ миндальныхъ и фисташечныхъ ядръ, нѣсколько мѣлко накрошеннаго цукату, толченыхъ кардамону и мушкатнаго цвѣту или орѣшку, двѣ ложки крупичатой муки, немного соли, шесть или восемь особливо разболтанныхъ яицъ; все это смѣшать, и естьли Буддингъ покажется густъ, можно прибавить ложку другую молока, или смѣтаны, и вымѣшать. По приготовленіи сего, салфетку омочивъ въ горячую воду, разослать на блюдѣ, растворенное тѣсто Буддинговое въ нее вылить, и собравъ въ колобъ, завязать; варить въ простой горячей водѣ, или съ кускомъ говядины въ котлѣ, пока поспѣетъ. Послѣ развязавъ салфетку, Буддингъ отъ оной осторожно поотдѣлить, и выпрокинувъ на блюдо, облить ренскимъ или шоколаднымъ соусомъ. (См. *Соусы*) При подаваніи на столъ можно вверьху вырѣзать круглую штуку, оною гарнировать края блюда, а въ ямку налить соусу.

Буддингъ инымъ образомъ. Разгорячить гораздо въ сковородкѣ фунтъ коровьяго масла, положить въ него не мало натертой булки и немного пожарить, а послѣ влить немного прѣснаго молока, и варить пока густо станетъ. Снявъ съ огня и простудивъ, влить туда же особливо разболтанныхъ шесть или восемь яицъ, приправить тертою лимонною коркою, сахаромъ, ко-

корицею, коринкою, изюмомъ и солью; гораздо вымѣшать, вылить въ салфетку, и около двухъ часовъ варить въ водѣ. Подавая на столъ, облить ренскимъ соусомъ. См. *Соусы.*

Буддингъ Англинской мозговой. Взять фунтъ говяжьяго мозгу изъ голяшекъ, или самаго свѣжаго почечнаго сала, изрубить мѣлко; еще взять 4 или 5 въ молокѣ размоченныхъ булокъ, положить съ рубленымъ мозгомъ или саломъ въ глубокое блюдо, съ двумя ложками крупичатой муки, немногимъ количествомъ сахару, мѣлко рубленнаго цукату, соли, коринки, изюму; все это хорошенько вымѣшать, прибавить яицо, или два особливо разболтанныхъ, вылить въ форму, коровьимъ масломъ вымазанную, и въ тортной сковородѣ испечь. Можно этотъ соусъ подавать одинъ, или съ какимъ угодно соусомъ.

Буддингъ на блюдѣ. Взять говяжьяго мозгу изъ голяшекъ, изрѣзать тонкими ломтиками или кружечками, или мѣлко скрошивъ, посыпать онаго немного на блюдо. По томъ тонкими ломтями нарѣзаннаго бѣлаго хлѣба, окунувъ въ молоко, на него покласть, а на нихъ посыпать коринки, или цукату, или въ сахарѣ вареной помаранцовой корки, мѣлко скрошивъ. По томъ класть слой мозгу, опять ломтей хлѣба, слой коринки и прочаго; на самомъ же верху, наполняя по сказанному блюдо, долженъ быть мозгъ. Естьли на блюдо много натечетъ молока, оное начисто слить. Напослѣдокъ сладкаго рому, сахару и нѣсколько яичныхъ желтковъ вмѣстѣ хорошенько сбить и облить укладенное на блюдѣ; а когда понадобится, можно на блюдѣ и небольшія закраинки сдѣлать, и дать онымъ напередъ присохнуть, а по томъ по вышеписанному начинку уклавъ, въ тортной сковородѣ испечь.

Буддингъ леченой въ печи. Возьми четыре фунта говяжьяго сала, корку съ двухъ лимоновъ вареную въ сахарѣ, изруби оную мѣлко съ саломъ, фунтъ изюму и фунтъ коринки; изъ изюму должно выбрать сѣмячки;

Digitized by Google

ки; еще возьми 15 яичныхъ желтковъ, полфунта мякишу бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ горячей водѣ, давъ оному довольно отечь, полфунта толченаго сахару; смѣшай все, и положи въ кострюлю, довольно вымазанную коровьимъ масломъ; пеки въ печи два часа, или въ тортной сковородѣ между двухъ огней. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, и посыпавъ сахаромъ мѣлкимъ, отпускай на столъ въ числѣ антреме.

Буддингъ со спинатомъ. Возьми довольное число перебраннаго и вымытаго спинату, взвари оной одинъ разъ въ водѣ, послѣ откинувъ на рѣшето, дай обсякнуть, и мѣлко изруби. Послѣ сего разотри въ густоту сметаны свѣжаго коровьяго масла, или вымытаго въ холодной водѣ топленаго; вмѣшай, продолжая треніе ложкою, десять или 12 яицъ свѣжихъ, да полфунта бисквиту или сахарныхъ лепешечекъ, напослѣдокъ положить не мало разваренной коринки и помянутой шпикатъ. Наложить на жестяной листъ жестяную обечайку, влить въ оную тѣсто Буддинговое, и въ ней испечь. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо, и поливъ растопленнымъ коровьимъ масломъ, отпускать.

Буддингъ раковой. Сварить въ водѣ съ малою долею соли шестдесятъ раковъ; выбрать изъ нихъ шейки и все тѣло; послѣ особливо вычистить черепки, горькое изъ нихъ выкинуть, лузги столочь въ иготѣ мягко, съ прибавкою безъ четверти фунта коровьяго масла, и въ посудинѣ на угляхъ держать до тѣхъ поръ, какъ масло совсѣмъ покраснѣетъ; тогда выложивъ протерѣть сквозь волосяное сито: это составитъ *Раковое масло.* Лузга оставшая употребляется къ варенію раковаго кулису. Масло-Раковое терѣть деревянною ложкою, подкладывая въ оное отъ осьми до десяти яичныхъ желтковъ. Въ это положить раковое мясо мѣлко изрубленное, Французской хлѣбъ въ молокѣ размоченной и выжатой, чтобъ молока въ немъ не осталось; вымѣшать все, прибавивъ бѣлковъ яичныхъ, въ пѣну всби-

Digitized by Google

тыхъ. По томъ взявъ кострюлю, вымазать въ срединѣ всю коровьимъ масломъ, выложить чистою бумагою, также масломъ обмазанную, вылить приготовленное, приправивъ немного сахаромъ и солью, и запекать около часу въ печи. На столъ сей Буддингъ отпускается политой слѣдующимъ соусомъ: оставшія раковыя лузи приставить на огонь въ кострюлѣ съ кускомъ коровьяго масла, нѣсколькими кружками луку и лавровыми листами, поварить не много; послѣ положить ложку муки, вымѣшать, развести молокомъ и уварить; процѣдить сквозь сито и подсластить немного сахаромъ. — Буддингъ должно выпрокинуть на блюдо, и бумагу обобравъ, облить симъ соусомъ.

Буддингъ свекольной. Испекши свеклу въ печи мягко, очистить и стерѣть на терку; потомъ стерѣть ложкою коровьяго масла, прибавляя нѣсколько яицъ, и помянутую свеклу. Послѣ взявъ поразмоченной въ молокѣ французской хлѣбъ, крошеной лимонной корки, очищенныхъ и крупно скрошенныхъ каштановъ, смѣшать съ вышеписаннымъ, присолить, положить въ салфетку, коровьимъ масломъ вымазанную, завязать и варить во водѣ полтора часа. Отпуская на столъ, облить соусомъ изъ краснаго вина, съ подозженою мукою, коровьимъ масломъ, сахаромъ и лимономъ сдѣланнымъ, которой можно огустить яичнымъ желткомъ.

Буддингъ изъ говяжьихъ ногъ. Говяжьи ноги разварить мягко, мясо съ костей обобравъ, мѣлко изрубить, масла коровьяго въ сметану растерѣть, прибавляя въ него отъ шести до осьми свѣжихъ яицъ, нѣсколько въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, рубленой телятины, и наконецъ положивъ рубленое мясо съ говяжьихъ ногъ, перемѣшать, и выложивъ въ салфетку, коровьимъ масломъ вымазанную, приправивъ солью и мушкатнымъ орѣшкомъ, варить въ водѣ два часа. Соусъ къ сему Буддингу дѣлается изъ крошенаго кервелю, луку, въ коровьемъ маслѣ жаренаго, съ прибавкою муки и бульёну.

Digitized by Google

БУЖЕНИНА. (См. *Повар.*) Взять свѣжій свиной окорокъ, снять съ онаго кожу, натереть солью, спрыснуть перцомъ, натыкать всюду лукомъ, или чеснокомъ, столочь лавроваго листу, обсыпать окорокъ и накрыть кожею. Окорокъ по томъ положить въ посудину, налить кислыми щами, немного ренскаго уксусу, мочить трое сутки, послѣ вынуть и жарить въ печи. — Индѣйку, гуся, утку и баранину можно приготовлять такимъ же образомъ.

Буженина съ иномъ приготовленіи. Взять свиной окорокъ, наколоть съ солью луку эшалоту и намазать онымъ окорокъ, присолить еще. Послѣ взварить мяты въ красномъ уксусѣ, вылить на окорокъ и дать мокнуть трое сутки; жарить въ печи на сковородѣ, положивъ тутъ же и мяты съ уксусомъ.

БУЛКИ. (См. *Прислѣш.*) Возьми три яица свѣжихъ, ложку вина Испанскаго, или простаго бѣлаго, по четверти фунта муки крупичатой и свѣжаго коровьяго масла; замѣси тѣсто и валяй на чистомъ столѣ, пусти каплю или двѣ воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, подѣлай Булки, обрѣжь оныя какою угодно фигурою, и запеки въ печи до половины спѣлости. Между тѣмъ развари хорошаго сахару малымъ перомъ, сними съ огня, и когда до половины остынетъ, намазывай Булки и гласируй ножемъ; наконецъ допекай въ тортной сковородѣ надъ малымъ угольнымъ жаромъ.

БУЛЬОНЪ. (См. *Повар.*) Это отваръ мясной, или вода, больше или меньше напитанная мяснымъ сокомъ, или сокомъ изъ растѣній чрезъ развариванїе оныхъ на огнѣ. Въ поварняхъ заготовляютъ бульёны постные изъ рыбъ и скоромные изъ мясъ.

Бульёнъ постной изъ кореньевъ. Вопервыхъ варить два или три фунта сушенаго зеленаго гороху; вынувъ изъ воды, раздавить оной, и приставить на огонь въ большомъ горшкѣ, прибавивъ около ведра воды; поваривъ полтора часа, отставить и дать остынуть. Тогда от-

Digitized by Google

отваръ отстоявшїйся процѣдить сквозь сито въ горшокъ поменьше перваго. Положить въ него моркови, пустарнаку, добрую связку корней петрушки, дюжину луковицъ; присолить, еще положить пучокъ душистыхъ травъ, луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, пучокъ щавелю и кервелю, приправить тремя ложками луковаго соку и уварить. Этотъ Бульїонъ идетъ въ приправу постныхъ кушаньевъ и блюдъ, готовимыхъ изъ огородныхъ растѣнїй, а особливо стручевыхъ плодовъ.

Бульїонъ рыбной. Возьми разныхъ рыбъ и угря, изрѣзаннаго въ куски. Приставь все въ горшкѣ на огонь съ пристойнымъ количествомъ воды, соли, перцу, душистыхъ травъ и луковицъ, натыканныхъ гвоздикою. Можно же класть кусокъ и коровьяго масла. Варить все это доброй часъ; по томъ процѣдить сквозь полотенцо, поджаривъ муки въ маслѣ, выложить на сито и лить Бульїонъ; это употребляется къ подцвѣчиванїю и напитыванїю его.

Бульїонъ рыбной инымъ образомъ. Возьми луковицъ, моркови и пустарнаку изрѣзанныхъ кружками, положи въ кострюлю съ кускомъ коровьяго масла, и приваривай на слабомъ огнѣ подобїемъ того, какъ поступаютъ съ луковымъ сокомъ. Когда покраснѣетъ, положи въ кострюлю рыбы, привари нѣсколько, влей воды, положи пучокъ травъ, луку, петрушки, гвоздики, соли и бѣлыхъ грибовъ, или печерицъ. Поваривъ съ доброй часъ, процѣди сквозь сито и береги этотъ Бульїонъ къ приправѣ рыбныхъ блюдъ.

Бульїонъ для завтраку или утреннїй. Потребенъ на оный ссѣкъ говядины, шейка баранья, шейка телячья и двѣ курицы. Сваривъ куръ, выбери бѣлое мясо, столки оное съ мякишемъ хлѣба, омоченнаго въ Бульїонъ; протри сквозь сито и вылей этотъ кулисъ на корки хлѣба и смѣшай съ отваромъ изъ вышеписанныхъ мясъ, или положи оныя корки въ нижеписанной Бульїонъ.

Буль-

Digitized by Google

Бульïонъ питательной. Варить баранью заднюю ногу, съ которой жиръ обобранъ, каплуна, часть задней ноги телячей, часть небольшую говядины, рябчика зажаренаго на вертелѣ, въ горшкѣ съ шестью фунтами воды на маломъ огнѣ, пока укипитъ половина; процѣди и выжми сквозь полотенцо.

Бульïонъ крѣпительной, или *похлебка безъ воды.* Возьми кусокъ говядины, ссѣкъ задней ноги телятины и ссѣкъ отъ задней ноги баранины, каплуна, четырехъ голубей, двухъ рябцовъ: уклади все это въ горшокъ; крупныя мяса избивъ, прибавь нѣсколько кружковъ луку, пустарнаку, корней петрушки, травъ душистыхъ и немного соли; наложи на горшокъ крышку и обмажь шовъ тѣстомъ, чтобъ ничего парами не выходило; вари шесть часовъ въ водѣ, или, какъ называется, въ Маріиной банѣ (см. это слово), поставивъ горшокъ въ оную. Сокъ, которой дадутъ изъ себя мяса, очисти отъ жиру и процѣди. Изруби по тому птицъ, нафаршируй съ хлѣбомъ, напитывай это въ полученномъ соку, и положивъ этотъ фаршъ на блюдо, облей рагу, которое собирается изъ разныхъ приправъ, прижаренныхъ въ ветчинномъ салѣ, какъ то: чиненыхъ пѣтушьихъ гребней, телячьихъ потроховъ и проч.

Бульïонъ скоромной. Возьми часть говядины, ссѣкъ телятины, заднюю ногу баранины, съ которой жиръ обобранъ, количествомъ по мѣрѣ того, сколько потребно бульïону; приставь на огонь въ холодной водѣ, вари на маломъ огнѣ, снимая пѣну; прибавь разныхъ птицъ, въ разсужденіи того, къ чему опредѣляется бульïонъ; приправь во время варенія солью, и положи поваренныхъ кореньевъ, луку и гвоздики. Этотъ бульïонъ служитъ для всякихъ похлебокъ, кои получаютъ названіе отъ прибавки въ него разныхъ вещей, и для разведенія кулисовъ. На немъ разваріваютъ всякаго роду огородныя растѣнія; варятъ же куръ, перепелокъ и голубей, коими наполняютъ биски,

Digitized by Google

Бульїонъ скоромной инымъ образомъ. Вари въ водѣ говядины фунта четыре или шесть, добрую ногу телятины, курицу и стараго рябца, присоливъ немного. Когда четвертая доля укипитъ, положи моркови, пустарнаку, овсянаго коренья и двѣ луковицы порею, немного обвареннаго особливо; прибавь къ сему пучокъ селлереи, два гвоздка гвоздики, половину корня петрушки, четыре луковицы, все обваривъ особливо. Когда все довольно уварится, процѣди, слови жиръ и храни къ употребленію.

Бульїонъ легкой. Во Французской поварнѣ называется оной Куртъ-бульїонъ; это особливой способъ варенія нѣкоторыхъ рыбъ въ соусѣ, дѣлаемомъ изъ воды, уксусу, соли и коровьяго масла, или вина съ прибавкою воды, соли и перцу.

Бульїонъ густой или *Редюксїонъ.* Такъ называется въ поварнѣ жиръ, съ бульїономъ смѣшанной и сгущенной варенїемъ къ приправѣ разныхъ кушанїй.

Бульїонъ къ приправѣ постныхъ блюдъ. Возьми всякихъ хорошихъ травъ, вари въ водѣ съ тремя хлѣбными корками, приправь солью, пучкомъ душистыхъ травъ, и варивъ крѣпко цѣлой часъ, процѣди сквозь сито. — Естьли въ варенїи прибавить кусокъ коровьяго масла, то бульїонъ этотъ употребляется въ здоровой супъ, разные травяные супы, также супы со спаржею, артишоками, кардами, латукомъ, цикорїею и проч.

Бульїонъ постной инымъ образомъ. Вари потребное число гороху въ водѣ, пока укипитъ воды три четверти; остатокъ не давъ отстояться процѣди сквозь сито. Приставь этотъ отваръ въ другомъ горшкѣ, съ кускомъ масла, морковью, пустарнакомъ, луковицами, селлереею, овсяными кореньями, корнями петрушки, кои всѣ должно прежде обварить въ кипяткѣ; приправь солью, пучкомъ травъ, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, кишнецомъ, базиликомъ, положивъ оныхъ по

столь-

столько, чтобъ ни одна вещь другой заглушать не могла; увари до надлежащей мѣры, дай отстояться и процѣди.

Замѣчаніе Медицинское.

Бульёны, какъ изъ однихъ мясъ, такъ однихъ кореньевъ, изъ мясъ съ кореньями и рыбъ, составляютъ пищу очень питательную, подкрѣпляющую, легкую для желудка и удобную почти для всякаго человѣка, изключая имѣющихъ желудокъ разслабленной, въ которомъ соки пищеваритльные не дѣйствуютъ такъ, что пища нѣсколько питательная ихъ отягощаетъ. Для таковыхъ нуженъ бульёнъ очень легкой и въ маломъ количествѣ.

БУТОНЫ или ШАРИКИ ИЗЪ ФАРШУ. (См. *Повар.*) Сдѣлай годиво хорошо приправленное, такъ какъ бы для Пупетона. (См. *Годиво.*) На большихъ ломтяхъ ветчиннаго сала сдѣлай изъ тѣста окраекъ, положи въ него шарики, закрой саломъ, налей рагу изъ грибовъ, телячьихъ шейныхъ частей, чашечекъ артишочныхъ, пѣтушьихъ гребней, опенокъ и верховъ спаржи; привари немного. Прикрой сверху тѣмъ же годиво и ломтями сала ветчиннаго. Задерживай въ брезѣ. Очисти жиръ, и гарнировавъ Рулетами чиненными и фрикандо, посылай на столъ. — Для постнаго стола годиво дѣлается изъ тѣла карпей, линей, угрей, изрубленныхъ и хорошо приправленныхъ въ тѣльное

БѢЛАЯ РЫБИЦА. (См. *Повар.*) Большею частью оная приготовляется въ соли съ кореньями отварная, на столъ подаютъ оную въ числѣ холодныхъ блюдъ, съ соусомъ изъ уксусу, масла, горчицы и луку. — Варятъ же оную и духовую. (См. *Духовое приготовленіе.*) Заготовляютъ же впрокъ просоливъ и провѣсивъ. Сія употребляется къ баттвиньѣ.

БѢЛУЖИНА. (См *Повар.*) Рыбу сію свѣжую можно употреблять въ разныя постныя похлебки, соусы и жаренье. (*См. Рыбныя пищи.*) Соленую ее обыкно-

ренно отвариваютъ, и въ числѣ холодныхъ блюдъ подаютъ къ ней батвинью, или хрѣнъ.) См. *Соленіе рыбъ* и *Поварня Руская.*)

БЮССОЛЬ. (См. *Повар.*) Возьми мяса, изрѣзавъ оное въ ломти, избей. Положи въ кострюлю ломтей ветчиннаго сала, посыпь рубленою петрушкою и луковыми перьями и пряностьми толчеными; положи на это битые ломти, а на это сала и посыпку приправъ. Таковымъ образомъ возвышай сколько угодно, а выверши ломтями сала, и задерживай въ брезѣ между двухъ огней. Когда поспѣетъ, сними жиръ, прибавь кулису и подавай горячее.

В.

ВАЛДШНЕПЪ. См. *Бекасъ.*

ВАЛЕРІАНА ИНДѢЙСКАЯ. (См. *Повар.*) Трава, сѣемая въ огородахъ, которую множественно употребляютъ въ салаты весенніе.

Замѣчаніе Медицинское.

Этотъ салатъ позволительно употреблять имѣющимъ доброй желудокъ, пищеваритѣльные соки дѣятельные, и находящимся въ движеніи; не удобенъ оной людямъ, состоящимъ въ противуположеніи: желудокъ ихъ варить онаго не въ состояніи, или извлечетъ изъ пищи этой соки грубые, неудобные ни къ питанію, ни къ прохлажденію.

ВАРЕНІЕ ЗАКУСОКЪ, или КОНФЕКТОВЪ, ЯГОДНИКОВЪ и проч. (См. *Канд.*) Искусство сіе описано во многихъ книгахъ и большею частью различно; отчасти Систематически, частью же отрывками, такъ что я за лучшее нахожу соединить въ сей статьѣ отдѣленно описанное, до сего относящееся, каждымъ Авторомъ; и такъ начну я съ Систематическаго.

Кромѣ

Digitized by Google

Кромѣ употребляемаго къ сему обыкновенно сахару и меду, можно наливать разные плоды мозтомъ, или виноградным свѣжимъ сокомъ и грушевымъ сокомъ, и чрезъ это сообщать онымъ вкусъ и сберегать на нѣсколько времени. — Естьли же къ наливанію плодовъ употребляется уксусъ или разсолъ съ пряностьми, это называется *Конфированіе*. См. это слово.

Но прежде учиненія наставленій къ варенію и наливанію каждаго плода въ особливости, опишу я приготовленіе къ сему сахару, меду, мозту и грушеваго соку.

Пріуготовленіе сахару.

1) Для варенія плодовъ и сыроповъ лучше употреблять сахаръ Кенарской, или Рефенатной; потому что покупающіе сахаръ простой и считающіе въ этомъ выигрышь, въ основаніи теряютъ; ибо оной должно больше очищать, и много онаго увариваетсл.

2) Убавляющіе изъ обыкновенно потребной мѣры сахару, терпятъ убытокъ; потому что, когда на нѣкоторый вѣсъ плодовъ сахару взято будетъ мало, должно будетъ оной по часту переваривать и напослѣдокъ сахару прибавить. Обыкновенный размѣръ: сколько вѣсомъ ягодъ или плодовъ, столько же и сахару.

Въ одномъ только случаѣ позволяется вѣсъ сахару убавлять, когда варенье готовится къ скорому издержанію.

3) Всякой сахаръ къ варенію надлежитъ очищать. Сіе происходитъ слѣдующимъ образомъ: изрубить голову сахару, или сколько угодно фунтовъ, въ посредственные куски; омочать оные въ холодную воду, въ стаканѣ налитую, пока вода сахаръ прохватитъ, и класть въ тазъ; сначала дать сахару на умѣренномъ огнѣ разойтиться, послѣ огонь поддувая взварить, и до тѣхъ поръ снимать пѣну, пока сыропъ сахарной станетъ чистъ и не будетъ отбивать пѣны. — Къ лу-

Digitized by Google

шему очищенію сахару, надлежитъ взбить въ пѣну яичной бѣлокъ и вылить онаго полную ложку въ самое то мѣсто, гдѣ сахаръ больше кипитъ. Посдвинуть тазъ нѣсколько съ огня: нечисть вся въ бѣлокъ соберется и можно будетъ оную словить. — Надлежитъ вѣдать, что къ сему очищенію на три фунта сахару употребляется бѣлокъ изъ пяти яицъ, а когда оныя дробны, то изъ шести. Бѣлокъ взбивается голичкомъ или вѣничкомъ, дѣлаемымъ изъ безлиственныхъ сухихъ прутиковъ. — Нѣкоторые съ сахару, яичнымъ бѣлкомъ очищаемаго, пѣны не снимаютъ, но развривъ процѣживаютъ сквозь шерстяную рѣдкую матерію, а по томъ уже до надлежащей густоты увариваютъ. Однакожъ первое производство короче и лучше.

4) Когда сахаръ будетъ очищенъ, огущаютъ оный еще больше чрезъ то, что продолжая варенїе больше изгоняютъ воды парами; мѣра сего огущенія для нѣкоторыхъ заѣдокъ потребна больше, нежели для другихъ; потому что, когда сыропъ будетъ жидкъ, варенье не устоитъ, но окиснетъ. Естьли же очень густъ, сахаръ кандируется, или леденцомъ сдѣлавшись, сядетъ твердыми хрусталями на ягоды или плоды.

5) Меньшій степень огущенія называется тотъ, что сахаръ *прядется*. Именно, когда захватить онаго ложку и пустить съ ней каплю, чтобъ оная упала не отдѣленною каплею, но ниткою, нитка же сія чтобы не тянулась, но отрываясь въ одну каплю стекалась. Или, когда взять каплю между двухъ пальцовъ, чтобъ оная растягивалась. Кандиторы захватываютъ сыропу на деревянную лопаточку, и махая оную смотрятъ, полетитъ ли съ ней сыропъ ниточками, подобными паутинѣ. Это у Французскихъ Кандиторовъ называется *Лиссе*. Отличается отъ сего *большое Лиссе*, когда сахаръ будетъ тянуться толстыми нитками.

6) Вторый степень огущенія бываетъ, когда воды еще больше парами изгнано будетъ, и сахаръ въ варенїи

реніи станетъ оказывать въ себѣ пузыри, какъ бы жемчужины, а захваченная между двухъ пальцовъ капля, будетъ тянуться ниткою не разрываясь; или, когда пущенная съ ложки капля потянувшись и оторвавшись у ложки въ каплю не сольется, но останется крючкомъ. Называется тогда сей сиропъ *Жемчужной*, или по заимствованному отъ Французскихъ Кандиторовъ *а Перль*. Сія степень различается у нихъ на *большой Жемчугъ* или *Гранъ-Перль*, и проч. — Сію степень густоты долженъ уже сахаръ имѣть, когда наливать онымъ плоды впрокъ, а особливо сочные. — Испытывается сія степень опущеніемъ капли сиропу въ холодную воду, чтобъ оная послѣ того между пальцовъ разминалась, какъ воскъ.

7) Третій степень огущенія сиропу, когда омочивъ въ него уполовную скважинами изверченную ложку, дунуть въ оную, чтобъ на другой сторонѣ сдѣлались пузыри. Сего огущенія долженъ быть сахаръ къ приготовленію плодовъ сухими конфектами; называется оной *Дутой*, или *а Суфле*.

8) Четвертый степень, когда сиропъ на окрайкѣ таза во время варенія будетъ садиться и рѣлѣть. Этотъ степень уваренія называется *Малое Перо*, и потребенъ къ обсахариванію миндаля и проч.

9) Пятый степень наконецъ имѣетъ нѣсколькія различенія: когда въ ложку дунувъ выскочитъ онъ нитками, кои между собою будутъ слипаться, называется таковое увареніе *Большимъ Перомъ*, или по заимствованному отъ Французскихъ Кандиторовъ *о Гран-Перль*; естьли нитки сіи будутъ ломаться, или когда капля, захваченная между пальцовъ по обмоченіи въ холодную воду, разорвется съ трескомъ, называется *Сахаръ Ломкой*, или а *Кассе*; естьли же пустивъ въ сиропъ лимоннаго соку, поджечь на огнѣ, и будетъ оной тянуться тонкими мгновенно твердѣющими нитками, тогда называется *Кармель*, или *Карамель*.

Digitized by Google

10) Въ разсужденіи каждаго роду ягодъ и плодовъ должно съ опытности замѣтить, каковаго степени густота сахару для онаго потребна. — Должно при семъ взирать на степень сочности плода, больше или меньше сахаръ уваривать.

11) Къ варенію заѣдокъ потребенъ посредственно плоскій мѣдный котликъ подобіемъ полушара, и при томъ глубокой тазъ изъ желтой мѣди на трехъ ножкахъ; первый къ очищенію сахару, а послѣдній къ варенію конфектовъ.

12) Къ сохраненію варенъевъ употребляются извѣстныя стеклянныя банки и глиняные немуравленные горшки; потому что сбереганіе всякихъ пищъ въ металлической и глазуромъ облитой посудѣ для здоровья человѣческаго или опасно, или отчасти очень вредно.

13) Варенїе заѣдокъ должно производить медленно, а не усильно; за лучшее считаютъ варить надъ пламенемъ, нежели на угольномъ жару. Многіе однако угольный жаръ предпочитаютъ, полагая, что онымъ управлять легче. — Надобно стараться варенїе плодовъ оканчивать за одинъ разъ, для того, что когда тазъ часто съ огня снимать и опять приставлять, то пригоранія ко дну таза едва ли избѣжать можно; а таковое пригораніе очень перемѣняетъ вкусъ варенья. Многократное же сниманіе лишаетъ ягоды и плоды ихъ цвѣту.

14) Когда сахаръ во время варенія начнетъ пѣниться и выбивать чрезъ край, стоитъ въ него бросить коровьяго масла съ горошину величиною: это его тотчасъ утолитъ. Жирность же масляная тотчасъ выгоритъ и вылетитъ парами.

15) По свареніи конфекты отъ нѣкоторыхъ складываются въ банки еще горячіе. Въ этомъ случаѣ банки должно сухо вытирать, и держать обвернувъ мокрою салфеткою; или поставить въ посудину съ холодною водою, безъ чего банка треснетъ. Хотя банки

ки къ сему и нагрѣваютъ, но это не столько безопасно.

16) Всѣ ягодники или желѣ должно складывать горячїе: ибо остынувъ оныя, садятся.

17) Другимъ плодамъ прежде складыванія даютъ нѣсколько остывать; нѣкоторымъ же не мѣшаетъ и совсѣмъ холодное складываніе. Вообще не должно въ тазу долго варенья держать, чтобъ не заимствовало вкусу.

18) Естьли варенье принуждено будетъ на ночь оставить въ тазу, должно накрывать оный салфеткою. Вредно накрывать оной крышкою, потому что пары собравшись каплями, будутъ падать въ варенье.

19) Склавъ варенье въ банки, не должно оныхъ тотчасъ завязывать, но дать простоять ночь, чтобъ совсѣмъ остыли.

20) Варенье сперва должно прикрыть кружкомъ, по устью банки вырѣзаннымъ, бумаги, въ воскъ обмоченной: это удерживаетъ ягоды и плоды погруженными въ сыропъ, и препятствуетъ плѣсни.

21) Завязываются банки бумагою, вдвое или трое сложенною; оную иногда должно прокалывать въ нѣсколькихъ мѣстахъ иглою, когда окажется, что бумага начнетъ вздуваться.

22) Банки сначала не должно ставить на мѣсто, но сперва ежедневно осматривать, не окажется ли перемѣны, и не нужно ли будетъ переварить.

23) Естьли сыропъ изъ плодовъ много водянисти въ себя втянетъ, и отъ того ожидѣетъ, должно оной съ плодовъ начисто слить и огустить вновь увареніемъ.

24) Когда варенье окиснетъ, должно сыропъ сливши, прибавить въ него свѣжаго сахару и воды, очистить оный по обыкновенію, положить въ него плоды, и вновь варить, снимая тщательно пѣну. — Лучше однако окисшій сыропъ оставить, а развариться новый. Старый сыропъ можно употребить въ поварнѣ къ под-

слащиванію нѣкоторыхъ соусовъ, или въ уксусъ, который получаетъ отъ сего отмѣнную остроту.

25) Естьли варенье заплѣснѣетъ, должно сыропъ начисто сливъ съ него, налить разваривъ сырону свѣжаго.

26) Когда варенье обсахаривается, знакъ это хорошаго варенія, но что сыропъ слишкомъ густо уваренъ. Въ этомъ случаѣ стоитъ немного влить воды, чтобъ сахаръ разошелся, и по томъ сыропъ сливъ, переварить.

27) Нѣкоторые плоды временемъ требуютъ свѣжаго сыропу; старой слитой съ нихъ не пропадаетъ, но издерживается въ печеніе, хлѣбенное и торты. Въ разсужденіи сего варенья по временамъ должно осматривать.

28) Посуда съ вареньемъ должна стоять въ мѣстѣ, не освѣщаемомъ солнцемъ, но и не въ душномъ покоѣ, въ плотно затворяющемся поставцѣ, чтобъ пыль и насѣкомыя доходить не могли. Въ противномъ случаѣ муравьи, осы, пчелы и прочіе добравшись до банокъ, проѣдаютъ бумагу, и производятъ великое опустошеніе. Отъ пыли же и духоты происходитъ плѣснь. Когда же банки освѣщаются солнцемъ, или на открытомъ стоятъ мѣстѣ, варенья легко могутъ окиснуть.

Въ разсужденіи сухихъ, также горькихъ вещей, въ варенїе употребляемыхъ, замѣчается слѣдующее: должно ихъ сперва мочить нѣсколько дней въ водѣ, перемѣняя оную, то есть прежнюю сливая и наливая свѣжей; продолжать сіе, пока они довольно размякнутъ и къ варенію сдѣлаются удобны. Надлежитъ однако смотрѣть, чтобъ моченіе не произошло чрезмѣру, и собственная сила вещей не была вытянута изъ нихъ: ибо излишнее вымачиваніе можетъ самые твердые и пряные корни, на прим. инбирь, сдѣлать слабыми и никакого вкусу не имѣющими. Замѣчаніе это надлежитъ тѣмъ больше наблюдать, когда, какъ и не рѣдко случаетъ-

Digitized by Google

чается, вмѣсто простой воды употребленъ будетъ щолокъ, а особливо крѣпкой.

Пріуготовленіе меду къ варенію ягодъ и плодовъ.

Къ варенію жидкихъ или мягкихъ заѣдокъ должно медъ употреблять самой лучшей доброты, естьли хотѣть, чтобъ вкусъ и запахъ оныхъ не имѣлъ въ себѣ противнаго.

Обыкновеннымъ образомъ приготовляемый медъ совсѣмъ къ варенію заѣдокъ не годится. Оное состоитъ въ томъ, что медъ въ сотахъ безъ разбору бросаютъ въ котелъ, перетапливаютъ, или выгнетаютъ. Таковой медъ имѣетъ въ себѣ восчаной и очень выникающій вкусъ и запахъ, которой совершенно заѣдкамъ сообщается; бываетъ при томъ очень не чистъ; всего чаще содержитъ въ себѣ мало сладости, которая много тратится отъ силы огня во время перетопки, и отъ вмѣшиванія постороннихъ частицъ, какъ то хлѣба медоваго, который есть непередѣланный воскъ, и отъ мертвыхъ зародышей и пчелъ, въ ечейкахъ сотовъ бывающихъ.

Не годится же и тотъ медъ, который въ ульяхъ застарѣлъ и потемнѣлъ въ сотахъ. Чѣмъ больше медовые соты въ ульяхъ застарѣютъ, тѣмъ больше оказывается въ нихъ медвянаго вкусу и запаху.

Бортевой медъ (т. е. отъ пчелъ, въ древахъ живущихъ) также не можетъ равняться съ медомъ пасечнымъ, или съ вынимаемымъ изъ ульевъ, въ садахъ стоящихъ. Нѣкоторыя растѣнія и цвѣты въ осеннее время, когда берутъ съ нихъ пчелы, сообщаютъ меду темный цвѣтъ и острый вкусъ; сотовый же и полевый медъ бываетъ свѣтлѣе и пріятнѣе вкусомъ и запахомъ. По сему добрый для варенія медъ не долженъ имѣть въ себѣ упомянутыхъ пороковъ; лучшій къ тому, такъ называемый *Дѣвичій медъ*, то есть изъ ульевъ молодыхъ пчелъ, или роевъ вновь посаженныхъ, который еще не

не-

Digitized by Google

перезимовалъ въ ульяхъ. Въ послѣднемъ случаѣ цвѣтъ его темнѣетъ и вкусъ теряется. *Дѣвичій медъ* бываетъ въ сотахъ совсѣмъ бѣлыхъ. Нижніе соты преимуществуютъ предъ верхними, или находящимися въ головицѣ улья, гдѣ отъ духоты скоро темнѣютъ, и находящійся въ нихъ медъ получаетъ во вкусѣ остроту. Въ разсужденіи сего должно сотамъ и изъ молодыхъ ульевъ дѣлать разборъ.

Изъ сотовъ сего дѣвичьяго меду должно медъ извлекать безъ всякаго жару; ибо нѣкоторая степень теплоты, отъ огня происходящей, можетъ меду въ ечейкахъ сотовъ сообщить остроту и перемѣну. Надлежитъ также вычищать изъ сотовъ сихъ части, въ ечейкахъ конхъ находятся хлѣбъ и дѣти. Скласть соты сіи въ простой глиняной горшокъ, котораго дно изверчено скважинами, разрѣзавъ каждой на нѣсколько частей; поставить горшокъ близь топленой печи, и скважины заткнуть деревянными сухаго лѣсу гвоздками. Когда пасока большею частью распустится, подставить подъ горшокъ посудину, накрытую ситомъ, скважины отпокнуть и дать меду стекать. Соръ и частицы воску будутъ оставаться въ ситѣ. Можно же горшокъ съ сотами ставить въ котелъ, налитый горячею водою, для умѣреннаго разжиженія меду. Довольствоваться надобно только тѣмъ медомъ, который самъ собою стечетъ, отнюдъ сотовъ не погнетая. Таковымъ способомъ можно получить медъ лучшей доброты, и вкусомъ очень близко подходящій къ сахару.

Можно медъ этотъ еще лучше очистить, когда поставить оной въ широкой черепнѣ на слабый угольной жаръ (ибо всякаго сильнаго степени жару надобно тщательно убѣгать) согрѣться, послѣ снявъ съ огня, накрыть мокрою салфеткою. Надобно при этомъ испытывать откушиваніемъ и нюханіемъ, прошелъ ли обыкновенный медовый вкусъ и запахъ. Когда сего еще не исполнилось, повторять разогрѣваніе и накрываніе мо-

Digitized by Google

мокрою салфеткою, или инымъ полотнянымъ лоскутомъ, пока достигнуто будетъ намѣренія, даже до пяти разъ. Во время разогрѣванія меду на угляхъ надобно тщательно мѣшать деревянною лопаткою.

Самое это производство служитъ и къ тому, чтобъ медъ получилъ свое надлежащее огущеніе, для того, что какъ сахаръ должно огущать и освобождать отъ водяныхъ частицъ, чтобъ варенья въ немъ не портились и не кисли: точно такъ надлежитъ поступать и съ медомъ и со всѣми иными, для конфектовъ употребляемыми соками. — Вообще лучшимъ считаютъ медъ прозрачный и бѣлый, или покрайней мѣрѣ золотожелтый, который при подниманіи вверхъ долгими нитками тянется, и нитки сіи упадая, не дѣлаютъ шуму. Когда медъ пущеннаго въ него куринаго яица держать на поверхности не можетъ, но грузнетъ оное на дно, значитъ, что онъ жидкъ. Этотъ по вышесказанному пріуготовленный медъ въ послѣдствіи этой статьи будетъ называемъ *Поправленный*. Впрочемъ объ очищеніи меду инымъ образомъ, смотри *Варенїе въ меду*.

Пріуготовленїе Мозту для варенія и написанія плодовъ.

Мозтъ, или виноградный сокъ, имѣетъ равную силу съ сахаромъ и медомъ къ сохраненію приготовленныхъ въ немъ плодовъ. Происходитъ заготовленіе онаго слѣдующимъ образомъ: когда во время собиранія винограду грозды давятъ на вино, отнять тогда Мозту изъ самыхъ спѣлыхъ и сладкихъ гроздовъ. Чѣмъ слаще этотъ Мозтъ или чихирь будетъ, тѣмъ лучше оный. Сверьхъ того и изъ сего лучшаго Мозту добротнѣе бываетъ истекающій отъ перваго погнетенія. Послѣ отъ сильнаго погнетенія истекающій Мозтъ заимствуетъ въ себя много суровости изъ кожи виноградныхъ ягодъ. Мозтъ изъ краснаго винограду надобно от-

Digitized by Google

отнимать особливо, изъ бѣлаго также, не смѣшивая оныхъ; потому что нѣкоторые плоды, на примѣръ айва и груши, лучшій получаютъ видъ въ красномъ Мозтѣ.

Мозтъ должно приставить на огонь въ котлѣ или большой кострюлѣ; остерегаться, чтобъ Мозтъ, къ варенію котораго употребляется пламя, не прикипалъ къ стѣнамъ посудины. Почему надлежитъ остерегаться, чтобъ не дать пламени усилятся съ боку посудины, и Мозтъ во время варенія тщательно мѣшать деревянною ложкою. Намѣреніе сего варенія состоитъ въ довольномъ огущеніи Мозту. Достаточная мѣра сего огущенія, когда уварится двѣ третьихъ доли Мозту. По сему, когда надобно имѣть Мозту уваренаго двѣ мѣры, должно брать сыраго шесть мѣръ, и по сказанному уваривать. Таковой густоты Мозтъ въ наливаніи на плоды сберегаетъ оные во всякой цѣлости.

Овощи древесные можно класть въ него очищенные и въ кожѣ. Когда овощи чистить, надобно оные очистивъ, тотчасъ класть въ холодную воду; по тому что груши въ особливости скоро почернѣть могутъ. Очищенные и въ кожѣ овощи, должно пообварить въ водѣ, по томъ откинуть на сито, чтобъ отекли, и послѣ обтерѣть салфеткою; положить ихъ въ Мозтъ, въ кипѣніе приведенный, и тщательно снимая пѣну, до тѣхъ поръ варить, пока влажность изъ плодовъ, въ Мозтъ вошедшая, парами излетитъ вонъ. Опытъ сему въ томъ, что должно пустить нѣсколько капель Мозту на оловянную тарелку, чтобъ оныя при потрясаніи тарелки не расплывались. — Дабы у Мозту отнять его одмѣніе производящее свойство и вкусу овощамъ прибавить, можно во время варенія краснаго Мозту класть курицу и гвоздику, завязавъ оныхъ въ вѣтошечку. Можно сіи пряности класть и въ бѣлый Мозтъ, естьли варить въ немъ яблоки; когда же орѣхи, или бѣлой виноградъ имъ наливать, удобнѣе класть въ него свѣжій Фенхель, также въ вѣтошечку завязавъ.

Когда

Когда сваренные въ Мозтѣ овощи сложены будутъ въ банки или горшки, надобно дать стоять онымъ дней пять или шесть незавязаннымъ. По томъ завязать по обыкновенію бумагою. Естьли въ послѣдствѣ бумага отъ выходящей сырости попортится, надобно къ завязкѣ употребить свѣжую. Когда окажется, что сокъ тронулся, надобно оной сливши переварить; которое производится таковымъ образомъ: все изъ банки или горшка выложить проворно въ кострюлю, на умѣренный угольный жаръ поставленную, чтобъ сокъ мало помалу нагрѣваясь разгорячился. Когда сокъ столько разжидится на огнѣ, что отдѣлится отъ овощей, послѣдніе должно уполовною ложкою осторожно выбрать, чтобъ сокъ съ нихъ отекъ чисто. Подбавить въ старый сокъ свѣжаго Мозту, и варить, пока опытъ на оловянной тарелкѣ капля онаго выдержитъ. Свѣжій Мозтъ разумѣется тотъ, который по вышесказанному въ новину уваривается, и особливо къ сему намѣренію хранится.

Пріуготовленіе Грушеваго соку для варенія и наливанія плодовъ.

Есть роды Грушъ, содержащіе въ себѣ очень сладкій сокъ. Этотъ сокъ можно употреблять вмѣсто меду и Мозту къ наливанію на плоды. Отобрать самыхъ сладкихъ Грушъ, а особливо скороспѣлыхъ, кои бывъ не прочны, иногда даромъ пропадаютъ; потребно, чтобъ Груши сіи были самыя спѣлыя: ибо въ недозрѣвшихъ сокъ бываетъ еще суровъ. Равнымъ образомъ, когда Груши и переспѣютъ, сокъ въ нихъ бываетъ хотя сладокъ, но приторомъ. Сокъ этотъ должно выдавивъ, уваривать въ густой сыропъ. Обыкновенно же поступаютъ въ этомъ случаѣ различно. Нѣкоторые изрубивъ Груши дробно, развариваютъ оныя съ водою; сокъ изъ нихъ выжмавъ, увариваютъ до надлежащей густоты. — Или разваривъ Груши цѣлыя въ водѣ, скласть въ чистой полотняной мѣ-

мѣшокъ или полотенце, сокъ выдавить, процѣдить еще сквозь другое полотенце, чтобъ не попало кожицы и крупинокъ Грушевыхъ. Однакожъ по опытамъ этотъ сокъ бываетъ гораздо слабѣе выгнетаемаго изъ сырыхъ невареныхъ Грушъ. Каковымъ же образомъ выгнетать сокъ изъ свѣжихъ Грушъ, смотри въ статьѣ *Сидоръ* или *Сидръ*.

Выгнетенной изъ Грушъ сокъ должно увариватъ по преждесказанному объ Мозтѣ; именно: на маломъ огнѣ должно уварить онаго двѣ трети, чтобъ осталась одна треть, дабы имѣлъ онъ прочность одинъ стоять, и плоды въ немъ положенные удержать безъ поврежденія. Во время увариванія должно остерегаться отъ пригоранія и усильнаго кипѣнія. Естьли сокъ этотъ получитъ вкусъ пригари, значитъ, что онъ въ половину испорченъ. — Можно Грушевый сокъ удобрить, подбавляя въ него соку айвнаго, малиноваго, или смороднаго, также отчасти и вишеннаго, выдавленнаго изъ вишенъ растолченныхъ съ косточками. Можно же приправлять оный корицею, лимонною коркою и иными пряностьми.

Опредѣленные къ наливанію симъ сокомъ овощи должно по сказанному о наливаніи Медомъ и Мозтомъ прежде особливо обварить, откинуть, чтобъ отекли и остыли. Тогда класть ихъ въ кострюлю, въ которой Грушевый сокъ на умѣренномъ огнѣ приведенъ въ кипѣніе. Должно плоды проворно ложкою поворачивать и въ сокъ погружать, чтобъ всюду проварились, и не осталось бы въ нихъ сыраго мѣста. Когда они сваряться, вынимать ихъ уполовною со скважинами ложкою, давая съ нихъ соку отекать въ кострюлю. Не должно плодовъ переваривать, чтобъ не развалились. Выбравъ плоды, сокъ еще увариватъ. Опытъ довольнаго уваренія тотъ, что должно пустить нѣсколько капель на тарелку, чтобъ оныя остынувъ, остановились, какъ студень. Тогда сокъ снявъ съ огня, остудить и совсѣмъ холодный вы-

Digitized by Google

вылить на плоды, въ банку складенные. Въ послѣдующемъ содержаніи сихъ плодовъ должно наблюдать прежде сказанное въ отдѣленіи объ Мозгѣ.

Кто хочетъ наливать къ сохраненію другіе плоды ихъ собственнымъ сокомъ, на прим. яблоки сокомъ яблочнымъ, тому предписаніе о Грушевомъ сокѣ можетъ служить путеводителемъ. Всякіе плоды, имѣющіе сладкій сокъ, къ сему удобны. Таковые же, коихъ сокъ кисловатъ, подавая на столъ, можно приправлять толченымъ сахаромъ.

Когда конфекты изъ плодовъ взять въ обширномъ понятіи, и разумѣть въ ономъ постилы, мармелоды или кисели, соки, ягодники и проч. то нижеслѣдующія наставленія, о каждомъ овощѣ въ особливости, могутъ послужить наставленіемъ, какъ для всякихъ вареній вообще, такъ и частію для тѣхъ, о которыхъ здѣсь упомянуто не будетъ.

Яблоки.

Изъ Яблокъ можно приготовлять какъ сухіе, такъ и жидкіе конфекты. Однакожъ надлежитъ примѣниться къ родамъ Яблоковъ, которые къ какому приготовленію способнѣе, или въ варенiи лучшій вкусъ имѣютъ: ибо въ этомъ они весьма между собою различествуютъ.

Изъ всѣхъ въ варенiи испытанныхъ Яблокъ, удобнѣйшими найдены Яблоки роду склянки, леденецъ и всѣ, имѣющія твердое бѣлое тѣло; а изъ иностранныхъ пеппины, калвили, куртпандю и проч. Вообще за главное правило въ разсужденіи Яблокъ, къ варенію опредѣляемыхъ, замѣчается, чтобъ снимать ихъ не совсѣмъ дозрѣлыя. Совсѣмъ негодныя Яблоки тѣ, кои въ сыромъ еще состояніи имѣютъ тѣло мягкое и мучняное.

Представимъ мы въ образецъ лучшее, вкуснѣйшее и здоровѣйшее изъ нашихъ Яблокъ, леденецъ называемое, въ приготовленіяхъ онаго въ сахарѣ: ибо худшіе роды можно приготовлять по желанію въ меду и упомянутыхъ выше сокахъ.

Digitized by Google

1) Яблоки леденцовыя можно брать къ сему спѣлыя съ дерева, или снятыя на зиму съ лагера, пока еще оныя на деревѣ не перейдутъ и въ лежаніи не отмякнутъ.

2) Надобно кожу съ нихъ острымъ ножемъ проворно очистить, стараясь, чтобъ ходовъ ножевыхъ было не примѣтно; неравность поверхности составляетъ безобразный видъ.

3) Разрѣзать ихъ пополамъ посрединѣ, сѣмянникъ и верхній глазокъ искусно вынуть.

4) Очищенныя таковымъ образомъ Яблоки класть въ холодную воду и держать ихъ въ оной нѣсколько часовъ. Кой часъ Яблоко очищено будетъ, тотчасъ класть оное въ воду, для того что безъ сего поверхность ихъ потемнѣетъ.

5) Отвѣсивъ сахару равнымъ вѣсомъ противъ Яблокъ, разварить въ сыропъ, и класть въ него Яблоки, которыя, чтобъ не попало съ ними въ сыропъ воды, должно, вынимая изъ оной, отирать салфеткою. Когда Яблокъ много, для ускоренія сего дѣйствія, надлежитъ употреблять помощниковъ, чтобъ скорѣе Яблоки покласть въ сыропъ, и не допустить ихъ почернѣть; а должно, чтобъ всѣ Яблоки вдругъ съ сыропомъ закипѣли.

6) Когда на маломъ огнѣ Яблоки не много поварятся и будутъ сыропомъ прохвачены, не должно допускать, чтобъ они разварились; но тотчасъ уполовною ложкою вынимая, держать надъ тазомъ, чтобъ сокъ стекалъ, и укладывать ихъ рядомъ на плоскомъ блюдѣ.

7) Сыропъ, стекшій съ Яблокъ на блюдо, слить въ тазъ, и вмѣстѣ съ прочимъ уварить до надлежащаго огущенія, остерегаясь, чтобъ не пригорѣлъ.

8) По довольномъ увареніи снять сыропъ съ огня, дать оному постынуть, и тогда сложивъ Яблоки въ банки, налить на нихъ сыропъ. Впрочемъ наблюдать ска-

Digitized by Google

сказанное выше во всеобщихъ правилахъ. Естьли сыропъ по время ожидѣетъ, надобно оный неукоснительно сливъ, уварить и опять налить на Яблоки. Это перевариванїе продолжать, пока сыропъ станетъ непременъ; наливать оный на Яблоки должно всегда остудивъ.

Есть еще *приготовленїе Яблокъ съ лимоннымъ сокомъ* слѣдующее: очистивъ Яблоки, разрѣзавъ пополамъ и вынувъ изъ нихъ сѣмянники, на пятнатцать Яблокъ считая, взварить бутылку воды съ кусочкомъ корицы, и положивъ въ нее Яблоки, дать раза два вскипѣть. Тогда Яблоки вынувъ, положить въ воду полтора фунта сахару, и уваривъ сыропъ довольно густо, положить въ него Яблоки опять. Выдавить туда же сокъ изъ двухъ лимоновъ, также корку съ нихъ, дробно скрошенную, и варить, пока Яблоки станутъ довольно мягки. Выкласть оныя въ банку, и давъ сыропу почти охолодѣть, вылить на нихъ. Естьли сыропъ по вынутїи Яблокъ окажется жидкъ, должно оный уварить. Прибавка соку изъ лимоновъ, прибавляетъ Яблокамъ вкусу, и для больныхъ въ горячкахъ составляетъ этотъ конфектъ пріятное и жажду утоляющее прохлажденїе.

Яблочной Галлертъ или Ягодникъ.

Приготовляется таковымъ образомъ: очищенныя и разрѣзанныя Яблоки варить въ водѣ, и протерѣть сквозь сито, поливая немного ихъ отваромъ. Этотъ сокъ еще процѣдить, и до тѣхъ поръ увариватъ съ сахаромъ, пока получитъ довольную густоту. — Естьли Яблоки природный свой сокъ не имѣютъ сходствующій вкусомъ къ виноградному вину, можно въ варенїи подбавлять въ нихъ вина, но немного. — Надлежитъ смотрѣть, чтобъ этотъ ягодникъ въ варенїи, какъ и другїе, не пригоралъ, и для того мѣшать его безпрестанно деревянною лопаткою или ложкою. — Въ банкахъ ягодники сїи очень ссѣдаются; почему для на-

Digitized by Google

кладыванія оныхъ должно банки обвертывать салфеткою, въ горячую воду омоченною. — Можно сіи ягодники разрѣзывать въ полоски и разныя фигуры къ украшенію дессертныхъ блюдъ, или изъ однихъ оныхъ въ куски изрѣзанныхъ на блюдѣ выводить пирамиду: сіи пирамиды посыпаютъ мѣлкимъ сахаромъ, тертою лимонною коркою и толченою корицею.

Изъ сего Яблочнаго ягоднику можно составлять прохладительный напитокъ, распуская оной въ горячей водѣ, процѣживая когда остынетъ, и приправляя сахаромъ, лимонною тертою коркою и корицею. Когда пойло сіе давать больному, должно учреждаться по обстоятельству болѣзни, можно ли прибавлять въ него много или мало реинвеину къ подкрѣпленію больнаго.

Яблочной Лахсъ.

Это кисель изъ Яблокъ и Айвы, приготовляемый тако: взять по равной мѣрѣ Яблокъ и Айвы; естьли Айва крупна, можно оной треть мѣры убавить, на прим. 30 Яблокъ и 30 Айвъ, а когда Айва крупна, то на 30 Яблокъ 20 Айвъ. Яблоки стерѣть на терку очищенныя, Айвы же не чистивъ съ кожею. Айву стертую выжать сквозь полотенце, и сокъ ея лить на Яблоки положенныя въ сито, и протирать въ подставленное судно; наконецъ сокъ процѣдить и выжмать въ полотенце. На сокъ изъ помянутаго количества потребенъ фунтъ толченаго сахару, съ которымъ варить его три часа при безпрестанномъ мѣшаніи. По довольномъ варенїи положить въ это отертую корку съ одного лимону, а естьли угодно, прибавить шесть гвоздковъ гвоздики и немного корицы. Всѣ пригравы таковыя, по покареннымъ и Кандиторскимъ правиламъ, кладутся уже предъ окончаніемъ варенія; въ противномъ случаѣ сила ихъ отъ варенія пропадаетъ. По трех-часномъ варенїи должно Лахсъ сложить въ нагрѣтыя банки. Можно въ этотъ Лахсъ класть ранетовъ, кружками изрѣзанныхъ; таковой составляетъ

прї-

Digitized by Google

пріятную начинку для сладкихъ тортовъ. Естьли Лахсъ нужно будетъ весь изъ банки выпрокинуть, должно стѣны банки нагрѣть суконкою, въ горячей водѣ омочаемою.

Груши.

Къ приготовленію изъ Грушъ варенїй должно брать оныя таковыхъ родовъ, кои ни тверды, ни слишкомъ сочны, и не имѣютъ въ себѣ костяныхъ крупинокъ. Роды Грушъ могутъ быть крупныхъ и дробныхъ. Съ крупными Грушами поступаютъ таковымъ образомъ: очистишь съ Грушъ искусно кожу, сѣмянники вынуть и тотчасъ класть въ холодную воду. Когда сахаръ будетъ разваренъ и очищенъ, должно Груши изъ воды вынувъ, сухо обтерѣть, и тотчасъ класть въ сахаръ, чтобъ всѣ вмѣстѣ вскипѣли. Груши выдерживаютъ больше яблокъ, и можно ихъ варить нѣсколько долѣе. Не должно однако ихъ и переваривать, чтобы не размякли совсѣмъ. Послѣ сего поступается съ Грушами, въ сыропѣ приготовляемыми, точно также, какъ прежде сказано объ яблокахъ, и также должно въ послѣдствѣ наблюдать, не отжидѣетъ ли сыропъ, въ каковомъ случаѣ должно оной переваривать, не упуская времени.

Дробныя Груши очистивъ отъ кожи и стебельковъ, бросаютъ въ холодную воду. По томъ выкладываютъ въ котелъ кипящей воды и даютъ онымъ свариться. Взявъ потомъ сахару равнымъ вѣсомъ противъ Грушъ, уварить оный, чтобъ прялся, или а лиссе; Грушамъ, по вынутіи изъ котла, дать остынуть, накрывъ ихъ салфеткою, положить въ сыропъ, и еще нѣсколько поварить. Выбравъ напослѣдокъ груши изъ сыропу, уварить оной густо, и давъ остынуть выливать на Груши, складенныя уже въ банку. Естьли послѣ сыропъ отжидѣетъ, слить оный и переварить. — Самыя сіи дробныя Груши, въ сахарѣ вареныя, можно сушить по сказанному въ статьѣ *Конфекты сухіе* объ яблокахъ.

Digitized by Google

Замѣчается лишь то, что для мягкихъ конфекто въ не должно брать Грушъ мягкихъ или сочныхъ, какъ для сухихъ не надлежитъ брать Грушъ самыхъ твердыхъ; а особливо костянки къ сему не годятся.

Грушевой Галлертъ или Ягодникъ.

Оной варится точно тѣмъ же образомъ, какъ прежде сказано о Ягодникѣ яблочномъ. Когда оной довольно будетъ уваренъ, подбавляютъ въ него толченой корицы и тертой лимонной корки, кои сему Ягоднику придаютъ особливый вкусъ.

Квиты или Айва.

О разныхъ приготовленіяхъ Квитовъ подробно писано въ статьѣ *Айва* (смотри оную); здѣсь же въ пополненіе скажемъ слѣдующее приготовленіе оныхъ въ меду. Отварить Квиты по обыкновенію сперва въ водѣ, или таковымъ, хотя медленнѣйшимъ образомъ: взять два простыхъ узкодонныхъ горшка, изъ коихъ одинъ долженъ быть побольше. Въ меньшой горшокъ положить на четверо или на шестеро разрѣзанныя Квиты, и устье онаго загородить клѣточками изъ лучинокъ такъ, чтобъ, по опрокинутіи его, Квиты изъ него повыпасть не могли. Большой горшокъ наполнить до половины кипящею водою, а меньшой съ Квитами, окрошинувъ вставить въ него устьемъ. Къ нижнему горшку пригресть жару, чтобъ вода въ немъ кипѣла. Отъ сего Квиты въ верхнемъ горшкѣ сдѣлаются мягки, а воды въ себя впянутъ мало, и чрезъ то къ варенію въ меду сдѣлаются способнѣе. Квиты послѣ сего выложивъ на чистое полотенце, обсушить, натыкать кусочками корицы и гвоздики и налить въ горшкѣ поправленнымъ медомъ.

Квитовой Лахсъ.

Обтертыя полотенцемъ на чисто Квиты разрѣзать на четверо, не вынимая вонъ сѣмянниковъ. Варить ихъ въ водѣ, пока сдѣлаются мягки такъ, чтобъ можно

Digitized by Google

можно было протерѣть сквозь сито. Тогда положивъ оные въ полотенце, весь сокъ изъ нихъ выдавить. Сокъ еще процѣдить сквозь фланель, слить въ бутыль, и поставить въ погребъ на ночь. На другой день выдавить соку изъ хорошихъ яблокъ и процѣдить; также нарѣзать ломтиками въ водѣ сваренныхъ Квитовъ. Естьли Лахсу быть красному, взять полтора стакана соку Квитоваго, полстакана соку яблочнаго, стаканъ сахару и стаканъ крошеныхъ Квитовъ. Когда же Лахсу быть бѣлому, взять Квитоваго и яблочнаго соку по полтора стакана, а сахару и крошеныхъ Квитовъ по стакану. Соки съ сахаромъ варить полчаса въ тазу изъ желтой мѣди, или хотя въ глиняной черепнѣ понуждѣ. Напослѣдокъ положить крошеные Квиты, также полосками нарѣзанной лимонной корки, и приваривъ, вылить въ плоскія коробочки, изъ которыхъ послѣ можно будетъ Лахсъ вырѣзывать кусками.

Варенїе Вишенъ.

Поелику Вишни не составляютъ прочнаго овоща въ лежанїи, изобрѣли разные способы употреблять этотъ пріятный плодъ въ жидкїе и сухїе конфекты. Въ варенїе конфектовъ идутъ черныя кисловатыя, (подъ названїемъ Володимирскихъ извѣстныя), сладкїя же или черешня рѣдко употребляются. Есть различные способы варенїя Вишенъ; употребительнѣйшїе изъ оныхъ слѣдующїе:

1) Отобрать крупныхъ мясистыхъ Вишенъ: ибо степныя, имѣющїя въ себѣ великую кислоту, и почти только кожу да косточку, въ варенїе совсѣмъ негодны.

2) Стебельки обрѣзать такъ, чтобъ осталась оныхъ только треть.

3) Натолочь сахару, и просѣявъ сквозь сито, взять онаго третью часть вѣсомъ противъ Вишенъ: именно на два фунта Вишенъ одинъ фунтъ.

Digitized by Google

4) Приготовивъ все, поставить на угольной жаръ тазъ, положить въ него полную горсть Вишенъ и безпрестанно ихъ ворочать, чтобъ не пригорѣли.

5) Какъ скоро Вишни въ тазу начнутъ свересчать, положить въ тазъ ложку изъ отвѣшеннаго просѣяннаго сахару съ горстью Вишенъ, и, при безпрестанномъ мѣшанїи, продолжать класть ложкою сахаръ и горстью Вишни, пока все положишь; послѣ чего тазъ до тѣхъ поръ потряхать, какъ окажется изъ Вишенъ много соку.

6) Когда послѣ сего Вишни столько поварены будутъ, что поспѣютъ, выбрать ихъ изъ тазу осторожно уполовною ложкою, чтобъ сокъ съ нихъ отекалъ обратно въ тазъ.

7) Вишни вынутыя складывать въ банку, а сокъ еще уварить, словить пѣну, поостудить и тепловатой на Вишни налить. Банку не прежде завязывать, какъ совсѣмъ охолодѣетъ.

8) Когда сыропъ въ послѣдствѣ отжидѣетъ, должно оной опять переварить, чтобъ остоялся. Въ разсужденїи чего надлежитъ банки по часту осматривать.

Простое варенїе Вишенъ производится таковымъ образомъ:

1) Сахаръ по обыкновенїю разваривается, очищается и уваривается, пока будетъ прясться.

2) Вѣсъ сахару полагается равной противъ Вишенъ, то есть на фунтъ Вишенъ фунтъ сахару.

3) Вишни по укороченїи стебельковъ кладутъ въ сахаръ, и до тѣхъ поръ варятъ, пока сморщатся. Вылавливаютъ по томъ Вишни уполовною ложкою, чтобъ сыропъ съ нихъ обтекалъ въ тазъ.

4) Сыропъ должно послѣ того уварить столько, чтобъ онъ сѣлъ какъ ягодникъ. Остудивъ оный, выложить на Вишни. Рѣдко этотъ сыропъ можетъ отжидѣть, но въ случаѣ сего должно оный переварить.

Иной способъ варенїя Вишенъ въ сахарѣ:

1)

Digitized by Google

1) На фунтъ черныхъ Вишенъ взять фунтъ толченаго сахару; на алыя Вишни можно брать сахару меньше.
2) Вишни покласть въ тазъ слоями, пересыпая каждый слой сахаромъ, и чтобъ верхнїй слой составлялъ сахаръ.
3) Выдавить изъ другихъ Вишенъ соку, и вылить онаго на Вишни въ тазъ столько, чтобъ сокомъ ихъ покрыло.
4) Взваривъ Вишни одинъ разъ, снять тазъ, накрыть салфеткою и оставить до утра. На другой день Вишни сварить по обыкновенїю.
5) Естьли сыропъ окажется жидкъ, слить оный съ Вишенъ, уварить до надлежащей густоты, и совсѣмъ остудивъ, влить на Вишни.

Второй способъ, нѣсколько отъ предшедшаго отличествующїй, варенїя Вишенъ въ сахарѣ, сей:

1) Взявъ Вишенъ по благоусмотрѣнїю, столочь оныя въ большой иготѣ, сокъ изъ нихъ выжать и дать оному отстояться и отсѣсть. Тогда сливъ оный наклономъ сквозь цѣдилку въ тазъ, и положить столько сахару, чтобъ стало довольно сладко.
2) Этотъ съ сокомъ соединенной сахаръ должно снимая пѣну, варить до тѣхъ поръ, какъ станетъ оный садится подобно ягоднику. Можно въ него, естьли угодно, положить гвоздики и корицы.
3) По довольно густомъ уваренїи сего соку дать оному остынуть, приставить въ немъ на огонь Вишни, и варить медленно, пока сморщатся. Тогда Вишни выбрать уполовною ложкою, чтобъ сыропъ отекалъ, и скласть въ банку. Оставшїйся сыропъ уварить до надлежащей густоты, и давъ поостынуть, вылить на Вишни.
4) Естьли сыропъ современемъ отжидѣетъ, должно оный переварить.

Приготовленїе такъ называемыхъ *Кадочныхъ Вишенъ* производится по слѣдующему предписанїю;

Digitized by Google

1) Взять самаго крупнаго роду кислыхъ Вишенъ, и класть оныя, коротко обрѣзавъ стебельки, въ кадочку, очень плотно сбитую, слоями, пересыпая каждый слой толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ.

2) Наполняя кадочку, должно почасту потрясать, чтобъ слегалось и не оставалось пустыхъ промежковъ.

3) На кадочку полуведерную полагается четыре фунта сахару и по золотничку въ кусочки изрѣзанныхъ корицы и гвоздики.

4) Наполнивъ кадочку, чтобъ нижній и верхній слой состоялъ изъ сахару, дать ей стоять двѣ недѣли.

5) Когда чрезъ два дни Вишни придутъ въ сильное броженіе, должно тогда кадочку ежедневно по нѣскольку разъ потрясать. По двухъ недѣляхъ въ кадочку заколотить плотно крышку.

6) Поелику въ этомъ пріуготовленіи Вишни не всякому приходятъ на вкусъ, и сходствуютъ ко вкусу вина хлѣбнаго: лучше по сему наливать ихъ сахарнымъ густымъ сыропомъ. Въ послѣднемъ случаѣ тотчасъ должно кадочку закупорить и засмолить.

7) Закупоренную кадочку должно ежедневно переворачивать съ одного дна на другое.

8) По начатіи кадочки Вишни въ ней долго прочны быть не могутъ, и должно оныя разложить въ стеклянныя банки.

Какъ временемъ употребляютъ въ варенье и сладкія Вишни или *черешню*, прилагаются къ тому два способа.

1) Черешню къ сему брать не мягкомясистую, но твердую; на фунтъ ягодъ съ четвертью фунтъ сахару. Оной должно приставить на огонь; разведши малиннымъ сокомъ, уварить и очистить. Когда сыропъ довольно густо уварится, снять съ огня и дать остынуть.

2)

Digitized by Google

2) У черешенъ стебельки окоротить, положить въ сыропъ и варить медленно.

3) Когда сыропъ въ варенiи довольно огустѣетъ, такъ что капля онаго, пущенная на оловянную тарелку, не будетъ расплываться, черешню выловивъ, сложить въ банку, а соку дать сперва остыть; пѣну, на верьхъ собравшуюся, словить, и тогда уже налить на черешни.

Приготовленiе сладкихъ *Испанскихъ кадочныхъ Вишенъ* состоитъ въ слѣдующемъ:

1) Взять твердыхъ Испанскихъ Вишенъ, не совершенно еще созрѣвшихъ, и отвернуть у нихъ стебельки такъ искусно, чтобъ сокъ истекать не могъ.

2) Вишни положить въ плотную кадочку, пересыпавъ крупно столчеными гвоздикою, корицею и мушкатнымъ цвѣтомъ.

3) Взять столько сахару, чтобъ по разваренiи онаго въ сыропъ достаточно было къ наполненiю кадочки, очистить оный, снимая пѣну, и уварить не густо. Снять съ огня, и остудивъ вылить на Вишни, въ кадочку положенныя.

4) Поставить кадочку въ холодное мѣсто, и чрезъ нѣсколько дней осмотрѣть, далиль Вишни изъ себя пріятный вкусомъ сокъ. Когда же окажется, что сыропъ отжидѣлъ и начинаетъ окисать, всыпать въ него еще толченаго сахару; отъ чего оной остоится.

5) Сокъ сихъ Вишенъ даютъ больнымъ въ горячкахъ по ложечкѣ; также служитъ оной къ составленiю на скоро Вишневки чрезъ смѣсь съ виномъ; или вмѣсто сыропу съ водою для прохладительнаго пойла.

6) Вишни сiи должно содержать всегда погруженныя въ соку. Естьли соку изъ кадочки будетъ вынуто, должно убавить и Вишенъ, чтобъ ягоды не вышли на поверхность обнаженныя.

7) Таковымъ же образомъ можно приготовлять и черешни.

Digitized by Google

Варенїе и приготовленїе *Вишенъ безъ косточекъ* производится по слѣдующимъ предписанїямъ:

1) Выбравъ изъ Вишенъ косточки, взять на каждый фунтъ оныхъ по три четверти фунта сахару, которой прежде должно особливо нѣсколько поуварить.

2) Въ этотъ сахаръ положить Вишни и сварить до спѣлости.

3) Вишни должно выловить уполовною ложкою, давая съ оныхъ сыропу стекать въ тазъ; Вишни скласть въ банку, а сыропъ уваривъ до надлежащей густоты, остудить, и тогда вылить на Вишни.

4) Естьли по времени сыропъ отжидѣетъ, должно оный сцѣдивъ, переварить. Нѣкоторые по выбранїи изъ Вишенъ косточекъ, оныя разбиваютъ, и вылущивъ ядра, начиниваютъ оными Вишни, и такъ варятъ, или не начинивая Вишенъ, перемѣшиваютъ съ ними въ тазу ядра; что сообщаетъ сему варенью особливой и пріятной вкусъ.

Второй способъ варенїя Вишенъ безъ косточекъ. Взявъ черныхъ кислыхъ Вишенъ, вынуть изъ нихъ искусно косточки съ стебельками, не повредивъ ягодъ. Изъ другихъ Вишенъ выдавить соку столько, чтобъ довольно было къ разваренїю для ягодъ сахару. Разваривъ оный въ надлежащую густоту, дать остыть; послѣ приставивъ на огонь съ ягодами варить медленно, пока поспѣютъ. Ягоды вынимать уполовною ложкою, чтобъ сыропъ стекалъ въ тазъ, класть въ банки, а сыропъ еще огустить варенїемъ, и когда остынетъ, влить на ягоды. Естьли по времени сокъ отжидѣетъ, сцѣдивъ переварить оной. О дѣланїи изъ Вишенъ сухихъ конфектовъ см. *Конфекты сухїе.*

Сливы.

Не одни роды Французскихъ Сливъ, коихъ нынѣ множество родится у насъ въ Россїи въ оранжереяхъ, употребляются въ различное приготовленїе конфектовъ; озимыя наши, а особливо Украинскїя, даже простыя

Сливы

Digitized by Google

Сливы могутъ быть къ тому же способны. Правду сказать, что дробнаго роду, худотѣлыя Сливы, въ десертѣ не составятъ хорошаго виду. Въ дѣланіе конфектовъ идутъ Сливы зеленыя, незрѣлыя и совершенно выспѣвшія.

Приготовленіе изъ *Французскихъ Сливъ* главнѣйше заключается въ слѣдующихъ пунктахъ:

1) Сливы употребляются къ сему очищенныя и въ кожѣ. Оставляютъ въ нихъ и косточки, ошкабливая только стебельки, чтобъ зеленѣе казались. Очищенныя Сливы должно не медливъ класть въ чистую холодную воду.

2) Лучшіе роды Сливъ для конфектовъ, имѣющія названіе: *Пердригоновъ*, *Имперіали*, *Діалре*, *Абрикозныя*, *Бриньіоли*, *Катерининскія* и *Королева Клода*. Сливы сіи не должны быть переспѣвшія и съ дерева спадшія. Лучшее время къ сниманію оныхъ въ варенье, когда онѣ поспѣвать начнутъ.

3) Облупляютъ кожу со Сливъ красныхъ; зеленыя же оставляютъ въ кожѣ для лучшаго виду. Нѣкоторые и красныхъ Сливъ не чистятъ, думая, что сниманіе кожи отнимаетъ у нихъ много вкусу; что и не безъ основанія: ибо многіе овощи съ кожею лишаются собственнаго своего вкусу.

4) Естьли Сливы приготовлять въ кожѣ, должно ихъ не много въ водѣ приварить. А чтобъ кожа отъ сего не треснула, надобно ихъ въ разныхъ мѣстахъ наколоть тонкою иглою; что нужно употреблять и съ вишнями въ предохраненіе ихъ отъ лопанія. Сливы должно класть уже въ кипящую воду, въ которой онѣ тотчасъ на дно погруваютъ. Какъ же скоро всплывутъ на поверхность, должно ихъ съ огня снять, а на другой день въ той же водѣ на огонь приставить, но не допускать къ закипѣнію.

5) Когда Сливы окажутся столько мягки, что палецъ въ нихъ вдавливаться будетъ, выложить ихъ въ хо-

лод-

Digitized by Google

лодную воду, и на каждый фунтъ Сливъ взявъ сахару съ четвертью по фунту, очистить оный по предписанію.

6) Очищеннаго сахару отдѣливъ двѣ трети, взлить на Сливы и оставить на сутки; послѣ сцѣдивъ, смѣшать съ оставшимся сыропомъ, варить до двѣнатцати вскипѣній и опять вылить на Сливы. Чрезъ два дни должно сыропъ еще слить, и взваривъ до столькихъ же вскипѣній, опять взлить на Сливы. Наконецъ еще давъ стоять сутки, сыропъ сцѣдить, уварить дутымъ, положить въ него Сливы, взварить раза два, Сливы сложить въ посуду, и остудивъ сыропъ, влить на нихъ.

7) Посудину, въ которой онѣ хранятся, должно держать три дни открыту, послѣ наложить бумагою, и естьли оная отсырѣетъ, перемѣнить свѣжею. Варенье это бываетъ красивѣе, когда первая бумага вскорѣ перемѣнена будетъ; ибо оная притягиваетъ къ себѣ плѣснь, которая безъ наложеннаго бумажнаго кружка подобно корицѣ на жидкомъ варенье садится.

8) Но какъ описанный теперь способъ очень пространенъ и въ особливости способенъ только къ удержанію зеленаго цвѣту въ Сливахъ: то изобрѣтенъ во Франціи кратчайшій способъ къ сему, *Мѣщанскимъ* называемый. Взявъ поспѣвающихъ Сливъ, а всего лучше зеленыхъ, наколоть оныя въ разныхъ мѣстахъ иглою. Взять равно противъ оныхъ вѣсомъ сахару, или хотя поменьше, уварить оный, пока будетъ прястся, положить въ него Сливы, дать вскипѣть разъ семь или восемь, тщательно снимать пѣну, и тазъ потряхать. Когда въ половину остынутъ, Сливы выловить уполовною ложкою, скласть въ банку, а сыропъ влить на нихъ, когда уже совсѣмъ остынетъ.

Приготовленіе *неслѣлыхъ Украинскихъ Сливъ.*

1)

Digitized by Google

1) Снимать оныя съ дерева, когда начнутъ синѣть и совсѣмъ еще тверды.

2) Снявъ дать онымъ полежать нѣсколько дней, чтобъ нѣсколько позавяли.

3) Очистивъ съ нихъ искусно кожу, взять на каждый фунтъ Сливъ по фунту сахару, который смочивъ розовою водою, очистить и уварить до пряденія; тогда положить въ него Сливы, и до тѣхъ поръ варить, какъ довольно размякнутъ.

4) Выбравъ Сливы, дать онымъ отечь, сиропъ еще больше уварить, и когда остынетъ влить на Сливы въ банку. Естьли сиропъ отжидѣетъ, перевáривать и продолжать это, пока остоится.

Спѣлыя Сливы приготовляютъ отчасти съ сахаромъ, отчасти въ меду. *Въ сахарѣ спѣлыя Сливы* варятъ таковымъ образомъ:

1) Не допустивъ Сливы перезрѣть и размякнуть, ободрать съ нихъ кожу, по рубцу разрѣзать и косточки вынуть вонъ.

2) На фунтъ одного Сливнаго мяса безъ косточекъ полагается фунтъ сахару.

3) Когда отвѣшенный Сахаръ будетъ разваренъ, очищенъ и до надлежащей густоты уваренъ, положить въ него Сливы и дать вскипѣть только одинъ разъ.

4) По выбраніи Сливъ въ банку уполовною ложкою, сиропъ еще уварить, но не очень густо, и когда остынетъ, влить на Сливы. Естьли отжидѣетъ, опять переварить.

Спѣлыя Сливы въ меду приготовляются по нижеслѣдующему:

1) Взять Сливъ спѣлыхъ, но не перезрѣвшихъ, кожи съ нихъ не облуплять; но отеревъ только синюю пыль, покласть въ глиняной немуравленной горшокъ.

2) На сіи Сливы налить поправленнаго меду, (см. сначала этой статьи отдѣленіе о пріуготовленіи меду къ варенiямъ), наложить деревянной кружокъ, который

Digitized by Google

торый бы прошелъ въ устье горшка, и придавить малымъ камушкомъ, чтобъ Сливы оставались погруженны въ патакѣ.

3) Естьли Сливы сіи подавать на столъ сухія безъ патоки, надобно вынувъ оныхъ приставить въ посудинѣ на огонь, чтобъ медъ распустился. Выбрать тогда Сливы на сито, и поливать теплою водою, чтобъ медъ съ нихъ обмыло. Медовая сыта, при семъ остающаяся, годится на дѣланіе уксуку.

4) Кладутъ же спѣлыя Сливы въ патаку и такъ, чтобъ онѣ остались зелеными. Надлежитъ Сливы снять, не допустивъ ихъ перезрѣть, и содрать съ нихъ зеленую кожу. Это легче можно произвесть, когда окуная Сливы въ горячую воду, класть въ холодную; отъ сего кожа на нихъ отстанетъ. По томъ склавъ ихъ въ горшки или банки, налить поправленнымъ медомъ; зеленость Сливнаго мяса удержитъ свой цвѣтъ. Можно таковымъ образомъ наливать зеленотѣлыя и краснотѣлыя Сливы.

Мармелодъ или *кисель Сливной*, употребляемый къ начинкѣ сладкихъ пироговъ и тортовъ, приготовляется таковымъ образомъ:

1) Сливы класть сперва въ горячую, а по томъ въ холодную воду, чтобъ удобнѣе было кожицу ободрать. Косточки изъ нихъ выбравъ, отложить къ сторонѣ.

2) Мясо Сливное варить съ сахаромъ, (можно и съ медомъ) безпрестанно мѣшая деревянною ложкою, чтобъ не пригорѣли; въ разсужденіи сего и огонь не долженъ быть силенъ. Варенїе продолжать до тѣхъ поръ, какъ сливникъ довольно огустѣетъ. Между тѣмъ косточки перебить, кожу съ ядръ очистить, скрошить вдоль и вмѣшать въ сливникъ. Мѣра сахару къ сему одинъ фунтъ на пять фунтовъ Сливъ. Кисель этотъ хранить въ простыхъ глиняныхъ горшкахъ.

3) Можно этотъ кисель составлять изъ смѣси Сливъ съ Абрикозами, или брусквинями. По вынутіи косточекъ

Digitized by Google

оба плода сіи разварить на умѣренномъ огнѣ въ кисель, и протерѣть сквозь волосяное сито деревянною ложкою. Сахару взять фунтъ на фунтъ этой гущи, положить въ тазъ, вмѣшать туда же облупленныя ядра изъ косточекъ; скрошивъ оныя, приварить на огнѣ, не допуская вскипѣть, сложить въ посуду и усыпать сверху толченымъ сахаромъ.

Венгерки и Тернъ.

Рѣдко приготовляютъ плоды сіи въ сахарѣ, большею же частью наливаютъ медомъ, подобно сливамъ. Приготовленіе же оныхъ съ сахаромъ слѣдующее:

1) Венгерокъ или Терну взять не переспѣлаго, пока тѣло въ нихъ еще твердо, наколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ иглою и класть въ горячую воду, и накрывъ держать до тѣхъ поръ, какъ кожа на ягодахъ поблѣкнетъ.

2) Вынувъ изъ воды, откинуть на рѣшето, чтобъ отекли, положить по томъ въ очищенной сахаръ, и варить, пока размякнутъ; ягоды послѣ выловить, а сахаръ уварить до надлежащей густоты. Этотъ сыропъ на ягоды наливать когда уже охолодѣетъ, и естьли по времени отжидѣетъ, переварить.

3) Къ наливанію сихъ плодовъ патокою употребляютъ очищенный медъ, и поступаютъ по сказанному о сливахъ. Нѣкоторые очищаютъ къ сему медъ таковымъ образомъ: взявъ по равной долѣ воды и бѣлаго меду, прибавить два взбитыхъ яичныхъ бѣлка, варить, снимая пѣну, пока медъ сгустится. Тогда остудивъ его, наливать на ягоды.

Абрикозы.

О всякихъ приготовленіяхъ изъ оныхъ пространно писано въ статьѣ *Абрикозъ*; (см. это слово) здѣсь же упомянемъ только о варенiи Абрикозовъ на скорую руку.

1) Изъ спѣлыхъ Абрикозовъ, очищенныхъ или въ кожѣ, выбрать косточки; приставить на огонь толченаго

Digitized by Google

сахару, смоченнаго немного розовою водою, вмѣстѣ положить и Абрикозы; дать вскипѣть раза два.

2) Когда нѣсколько поостынетъ, скласть въ банки по обыкновенію. Естьли сыропъ со временемъ отжидѣетъ, слить оный и переварить. — О приготовленіи изъ Абрикозовъ сухихъ конфектовъ смотри *Конфекты сухіе.*

Персики.

Изъ Персиковъ можно все тоже приготовлять, что изъ Абрикозовъ; однакожъ Абрикозы далеко ихъ въ конфектахъ превосходятъ, и притомъ надобно вѣдать, что Персики въ сухихъ конфектахъ бываютъ вкусомъ хуже, нежели въ жидкихъ. Въ сахарѣ Персики готовятъ чищеные и въ кожѣ. Служитъ къ тому слѣдующее предписаніе:

1) Косточки изъ Персиковъ выдавить въ то мѣсто, гдѣ бываетъ ихъ черешокъ; можно же ихъ и разрѣзывая косточки, вынимать.

2) На фунтъ Персиковъ вычищенныхъ взять фунтъ сахару, развварить, очистить и уварить довольно густо.

3) Тогда положить Персики въ сахаръ, и дать онымъ два раза вскипѣть. Выбравъ потомъ Персики, скласть въ банку, а сыропъ еще огустить варенiемъ; и когда совсѣмъ останетъ, вылить на плоды; естьли сыропъ по времени отжидѣетъ, переварить оной.

Орѣхи Грецкіе.

Приготовляютъ изъ оныхъ конфектъ въ сахарѣ и въ меду; въ сахарѣ происходитъ это слѣдующимъ образомъ:

1) Когда ядро въ Грецкихъ Орѣхахъ нальетъ, но еще скорлупа не отвердѣетъ, снять оныхъ съ дерева, въ разныхъ мѣстахъ наколоть шиломъ, и мочить въ чистой водѣ 12 сутокъ, ежедневно воду перемѣняя, чтобы острый сокъ изъ кожи вышелъ; послѣ чего вынуть и осушить.

2)

Digitized by Google

2) Вымоченные Орѣхи варить въ водѣ; но такъ, чтобъ они не совсѣмъ размякли, а осталось бы въ нихъ нѣсколько твердости. Выложить ихъ на рѣшето, и дать имъ совсѣмъ осохнуть. Въ наколонныя мѣста натыкать кусочковъ корицы и гвоздики, а хотя и лимонной корки.

3) Скласть тогда Орѣхи въ банку, или горшокъ, пересыпать, естьли угодно, мушкатнымъ цвѣтомъ, налить сахарнымъ очищеннымъ сыропомъ, и поставить въ холодное мѣсто. По нѣсколькихъ дняхъ должно осмотрѣть, не отводенѣлъ ли сыропъ; въ этомъ случаѣ его огустить варенїемъ, и остудивъ, опять влить на Орѣхи. Это повторять, пока сиропъ остоится.

Инымъ образомъ приготовленїе *зеленыхъ Грецкихъ Орѣховъ*:

1) Срѣзать съ Орѣховъ внизу и вверху по немногу зеленой кожи, и проколовъ ихъ въ двухъ или трехъ мѣстахъ, положить на 12 дней въ свѣжую воду, которую ежедневно по два раза перемѣнять.

2) По томъ бросить Орѣхи въ кипятокъ, въ которомъ распущено не много соли, и на слабомъ огнѣ дать вскипѣть раза три или четыре. Тогда вынимать и класть ихъ въ холодную воду. Когда окажется, что они довольно размякли, выложить ихъ на скатерть, и перетирая стерѣть верхнюю тонкую кожицу, натыкать Орѣхи кусочками корицы, цукату и гвоздики.

3) Разварить на фунтъ Орѣховъ около фунта съ четвертью сахару, именно на сотню Орѣховъ два фунта сахару, очистить сыропъ и уварить, пока будетъ прястся; положить въ него Орѣхи, и дать вскипѣть, сдвигая временно тазъ съ огня. Оставить ихъ въ сыропѣ до утра; тогда Орѣхи вынувъ, сыропъ поуварить, и остудивъ на нихъ влить. Повторивъ сїе разъ до трехъ, и когда сыропъ довольно огустѣетъ, сложить его съ Орѣхами въ банки.

Digitized by Google

Еще иное приготовленїе зеленыхъ Грецкихъ Орѣховъ:

1) Наколовъ Орѣхи въ нѣсколькихъ мѣстахъ, положить въ теплую воду, и поставить на ночь въ горячую золу; слить поутру воду налить свѣжей, варить въ ней, послѣ откинуть въ рѣшето, чтобъ отекли; положить опять въ холодную воду и оставить до утра. Это повторять, пока горечь изъ нихъ совсѣмъ выдетъ.

2) Послѣ сего Орѣхи варить въ бѣломъ винѣ, пока сдѣлаются мягки, натыкать корицею и гвоздикою, положить въ посудину, налить очищеннымъ сахарнымъ сыропомъ; и всякой разъ, когда сыропъ отжидѣетъ, сливать и увариватъ густо.

3) Главная предосторожность въ разсужденїи приготовляемыхъ таковымъ образомъ зеленыхъ Орѣховъ, чтобъ не разварить ихъ мягко. Довольно уже оные мягки, когда можно въ нихъ воткнуть твердую соломину. Мягко разваренные Орѣхи теряютъ свою пріятность, и могутъ считаемы быть за полуиспорченный конфектъ.

Приготовленїе зеленыхъ Грецкихъ Орѣховъ въ *меду*, или *лололамъ въ меду съ сахаромъ*.

1) Орѣхи по сказанному выше вымочить, чтобъ горечь изъ нихъ совсѣмъ вытянуло.

2) Далѣе приставивъ на огонь въ котлѣ съ водою, исподоволь варить, чтобъ стали мягки, но остерегаться ихъ разварить.

3) Вынимая изъ котла, класть на чистую скатерть осушить, натыкать корицею и гвоздикою, скласть въ горшокъ; поправленный медъ уварить до надлежащей густоты, и остудивъ, вылить на Орѣхи.

4) Естьли не разсуждено будетъ за благо натыкать Орѣхи упомянутыми пряностями, должно пряностей сихъ столочь, и всыпать въ горячїй медъ, что сообщитъ Орѣхамъ лучшїй вкусъ, нежели натыканїе.

5)

Digitized by Google

5) Нѣкоторые употребляютъ къ сему медъ пополамъ съ сахаромъ; однако лучше часть Орѣховъ приготовлять въ сахарѣ, а другую въ меду, порознь.

Кромѣ вышеписаннаго приготовленія зеленыхъ Орѣховъ, есть слѣдующіе способы приготовлять ихъ *бѣлыми*:

1) Взять Орѣховъ въ то время, когда ядро въ нихъ ще не совсѣмъ нальется; но тогда, когда еще скорлупа не отвердѣла.

2) Зелень наружную до самаго бѣлаго чисто оскоблить; Орѣхи положить въ холодную воду, чрезъ нѣсколько часовъ оную перемѣнять, по томъ въ свѣжей водѣ развариться ихъ мягко. Къ тому времени, когда они начнутъ размякать, можно положить не много квасцовъ, но не долго съ оными варить.

3) По сваренїи выложить Орѣхи въ холодную воду, и оставить въ ней на двое сутки, перемѣняя воду; послѣ чего выложить на скатерть осохнуть, скласть въ банку, уваренной густо сахарной сыропъ на нихъ налить тепловатой. Чрезъ нѣсколько дней сахаръ переварить, и это повторять всякой разъ, когда оной отжидѣетъ.

Инымъ образомъ приготовленїе Орѣховъ *бѣлыми*:

1) Счистивъ съ Орѣховъ зелень до бѣлаго, положить ихъ въ холодную воду и мочить два дни. Послѣ приставить на огонь въ бѣломъ винѣ, смѣшанномъ пополамъ съ водою, варить медленно, пока будутъ они съ иглы воткнутой спадывать.

2) Размягченные Орѣхи остудить, и осушивъ, натыкать корицею и гвоздикою.

3) На фунтъ Орѣховъ разварить фунтъ сахару, и варить въ этомъ Орѣхи, пока они опять съ иглы воткнутой будутъ спадывать. Тогда вынувъ ихъ изъ сыропу, и остудивъ скласть въ банку; а сахаръ еще густо уварить, и когда остынетъ, влить на Орѣхи.

Digitized by Google

Естьли сыропъ по нѣсколькихъ дняхъ отжидѣетъ, слить и переварить.

Миндаль.

Въ одной только Таврической области растетъ Миндаль на открытомъ воздухѣ, въ прочихъ же мѣстахъ Россіи только въ оранжереяхъ. Между тѣмъ покажемъ здѣсь два способа приготовленія *Зеленаго Миндалю* въ сахарѣ.

1) Взять пять или шесть горстей чисто просѣянной буковой, или хотя иной золы, развапить изъ ней съ водою крѣпкой щелокъ, который бы казался между пальцовъ въ треніи саленъ.

2) Въ этотъ щелокъ Зеленаго Миндалю, въ которомъ ядро завязалось, но еще не отвердѣло, и мѣшать ложкою, чтобы зола на дно не осѣдала. Когда мошокъ съ Миндалю начнетъ удобно стираться, снять посуду съ огня, каждый Миндаль полотенцемъ вытерѣть, въ нѣсколькихъ мѣстахъ наколоть иглою, класть въ холодную воду, и по перебраніи всего въ той же водѣ приставить на огонь, и держать, пока закипитъ; посудину должно накрыть, чтобъ Миндаль не потерялъ своего зеленаго цвѣту.

3) Когда остынетъ, Миндаль выбрать ложкою, или вылить воду сквозь сито, и оставшійся въ немъ Миндаль, положить въ сахарной жидко разведенной сыропъ. На другой день Миндаль опять выбрать, а сахаръ варить до трехъ или четырехъ вскипѣній; тогда опять положить въ него Миндаль. Сіе повторить еще два раза, и когда сахару будетъ недостаточно, прибавить свѣжаго.

4) Когда на четвертой день сахаръ, приставленный на огонь, вскипитъ пять или шесть разъ, варить въ немъ Миндаль, пока сахаръ сдѣлается душымъ; тогда Миндаль выложивъ на сито, дать оному отечь, сложить въ банку, и сыропъ еще уваривъ на него взлить. — Или Миндаль взявъ съ сита, обвалять въ мол-

Digitized by Google

толченомъ сахарѣ, и засушить въ вольномъ печномъ духу.

Вышеписанное производство съ Миндалемъ очень затруднительно, почему предлагается слѣдующее легчайшее:

1) По снятіи съ дерева Миндалю, прежде нежели скорлупа въ немъ отвердѣетъ, варить оной въ водѣ, подбавивъ немного виннаго камня.

2) По томъ выложить его на сито, дать осохнуть, стерѣть съ него мошокъ, и на каждый фунтъ Миндалю взять фунтъ сахару; положить сахаръ вмѣстѣ съ Миндалемъ въ тазъ, смочить немного розовою водою, и варить. Послѣ Миндаль выбравъ, сахаръ уварить до надлежащей густоты, и налить на Миндаль въ банки.

Меспили или шишки.

Находятся почти во всѣхъ садахъ въ Таврической области, особливо же множественно на Таманѣ, дикія въ лѣсахъ около Ялты и Ламбата. Варятъ ихъ въ сахарѣ и приготовляютъ иными образы, больше по лѣкарственной ихъ силѣ, нежели для вкуса; ибо конфектъ сей служитъ отъ поносовъ. Приготовленіе оныхъ слѣдующее:

1) Взять Меспилей крупнаго роду, очистить съ нихъ кожу, сколько возможно тонѣе, наколоть ихъ ножемъ, и поварить послѣ немного, чтобъ сдѣлались посредственно мягки.

2) Вынувъ Меспили изъ воды и остудивъ, отерѣть оные полотенцемъ, и распустить въ тазу столько сахару, чтобъ Меспили онымъ покрыло. Какъ скоро сахаръ распустится, положить Меспили, и варить долго, чтобъ Меспили довольно сахаромъ напиталися. Тогда сложить ихъ въ глиняной горшокъ и оставить до утра.

3) На другой день приставить Меспили на слабой угольной огонь съ сахаромъ, чтобъ слегка полчаса ва-

Digitized by Google

рились; послѣ чего плоды выбрать на рѣшето и дать онымъ отечь.

4) Въ сыропъ подбавить столько яблочнаго соку, чтобъ получилъ оной вкусъ яблочной. Приложить еще свѣжаго сахару въ половину вѣсомъ противъ яблочнаго соку. Варить, пока сыропъ выдержитъ пробу на оловянной тарелкѣ, и давъ оному постынуть, вылить на плоды, сложенные въ банку.

5) Можно вмѣсто яблочнаго соку класть въ сыропъ малиновой, также айвной и цитронатной.

Изъ созрѣлыхъ Меспилей готовятъ *Мармелодъ* таковымъ образомъ:

1) Совсѣмъ улежавшіеся и размякшіе Меспили очистить, то есть вырѣзать у нихъ верхній листвяный глазокъ и черешокъ; послѣ чего растерѣть ихъ ложкою.

2) Тѣсто это поливая грушевымъ сокомъ, протерѣть сквозь сито, чтобъ лузги и зерна остались.

3) Процѣженное уварить съ мѣлко толченымъ сахаромъ густо, чтобъ сырость плодовъ совсѣмъ вышла парами.

4) По довольномъ уваренїи искрошить продолговатыми полосками квитовъ сухихъ, въ сахарѣ вареныхъ, мѣлко изрубленной лимонной корки, и подмѣшать кусочковъ корицы, и смѣшать съ Меспильнымъ тѣстомъ.

5) Можно этотъ мармелодъ наливать въ бумажныя коробочки, и послѣ разрѣзавъ въ куски, засушить. Чтобъ бумага отъ мармелода отстала, надлежитъ поставить ихъ на горячую жесть или на грѣтую тарелку, отъ чего низъ мармелода отмякнетъ, и бумага отстанетъ.

Барбарисъ.

О разныхъ приготовленїяхъ Барбариса пространно писано въ особливой статьѣ. См. *Барбарисъ.*

Деренъ или Кизилъ.

Спѣлыя сіи кислыя, нѣсколько на Барбарисъ видомъ (изключая величину) сходствующія ягоды, варятъ въ са-

Digitized by Google

сахарѣ; а незрѣлыя приготовляютъ въ разсолѣ наподобіе оливокъ. См. въ статьѣ *Конфированіе.* Въ сахарѣ Деренъ варятъ слѣдующимъ образомъ:

1) На фунтъ ягодъ взявъ фунтъ сахару, положить вмѣстѣ въ тазъ, влить немного розовой воды, и взварить наскоро. Тазъ во время кипѣнія должно потряхать, снимать пѣну, и когда поостынетъ, скласть въ банки.

2) Въ тазу оставшійся сыропъ должно еще подварить густо, и нѣсколько горячій еще вылить на ягоды. Естьли по времени сыропъ отжидѣетъ, должно оной еще переварить.

Виноградъ.

Кромѣ сохраненія въ зиму Винограду свѣжаго, Кандиторы дѣлаютъ изъ онаго разныя приготовленія какъ изъ незрѣлаго, такъ и спѣлаго. Къ варенію въ сахарѣ *неспѣлаго* Винограду служитъ слѣдующее предписаніе;

1) Отобрать самыхъ крупныхъ бѣлаго роду Виноградныхъ ягодъ, полный ростъ уже совершившихъ, но не вызрѣвшихъ еще.

2) Оборвавъ съ вѣточекъ ягоды свѣсить, разрѣзывать вдоль, и вынимая сѣмячки, класть ягоды въ чистую воду.

3) Взварить ягоды въ небольшомъ количествѣ воды, положивъ столько соли, сколько можно захватить двумя пальцами, или вдвое противъ сего селитры: это служитъ къ тому, чтобъ ягоды не утратили своего зеленаго цвѣту.

4) Поваривъ ягоды немного, снять съ огня, накрыть полотенцемъ, и въ таковомъ состояніи дать имъ съ водою остынуть.

5) Послѣ сего ягоды изъ воды выбравъ, дать имъ отечь, положить въ мѣлко столченой сахаръ, и смочить оной столькимъ количествомъ Виноградnаго соку, чтобъ сахаръ могъ распуститься.

Digitized by Google

6) Варить ягоды въ сахарѣ медленно, только чтобъ перебирались на угольномъ огнѣ, не снимая тазу, для того, что когда съ огня ихъ снимать и опять приставлять, утратитъ онъ свой зеленый цвѣтъ, который нужно стараться сколько возможно сберечь.

7) Когда сыропъ довольно густо уваристся, ягоды выбравъ уполовною ложкою, скласть въ банки, а сыропъ еще уварить. Лучше съ самаго начала подбавкою Виноградnаго соку такъ улучить, чтобъ сыропъ не сдѣлался жидкъ; ибо отъ долгаго варенія ягоды теряютъ свою зелень. На каждый фунтъ ягодъ потребенъ фунтъ сахару.

8) Нѣкоторые считаютъ, что лучше неспѣлой Виноградъ безъ воды на маломъ угольномъ жару между двухъ блюдъ парить, положивъ притомъ на фунтъ ягодъ съ четвертью фунтъ сахару, смочивъ помянутымъ выжатымъ изъ ягодъ Виноградnымъ сокомъ.

Когда варить въ сахарѣ *Виноградъ слѣлой*, надобно оной брать хорошаго роду. Ягоды, содержащія въ себѣ жидкой сокъ, къ сему не годятся. Слѣдственно должно быть Винограду, которой имѣетъ названіе *Мясистаго*; по томъ поступать по слѣдующему:

1) Запасшись гроздами спѣлаго мушкательнаго, или инаго мясистаго Винограду, должно ягоды по вышесказанному о незрѣломъ Виноградѣ съ одной стороны искусно разрѣзавъ, сѣмячки выбрать, и класть ягоды съ сахаромъ въ тазъ.

2) Надобно изъ того же Винограду изъ другихъ гроздовъ выдавить соку, и сахаръ смочивъ разварить. Естьли соку сего положить мало, сахаръ не весь распустится и останется комками. — Сіе нужно замѣтить въ разсужденіи всякаго распусканія сахару въ вареніяхъ, сокомъ ли плодовъ, или водою, чтобъ класть оныхъ безъ недостатку. Опытность каждаго сему научить можетъ. Естьли же соку положить много, принуждено будетъ плоды долго варить, отъ чего

чего могутъ они легко потерять силу и цвѣтъ, или въ кисель развариться.

3) На фунтъ Виноградныхъ ягодъ обыкновенно берутъ фунтъ съ четвертью сахару, чтобъ избыточно было сыропу.

4) Поелику ягоды сіи мягки, складываютъ ихъ въ широкія и плоскія чашки, въ которыхъ не можетъ больше двухъ или покрайней мѣрѣ трехъ слоевъ ягодъ, дабы верхняя тягость ихъ давить и расплющивать внизу не могла.

О приготовленіи изъ неспѣлаго Винограду сахарныхъ сухихъ конфектовъ смотри въ статьѣ *Конфекты сухіе*.

Крыжовникъ.

Три способа приготовленія въ сахарѣ сихъ ягодъ, которыхъ три рода, именно: косматой, голой бѣложелтой и красной крыжовникъ. Первой способъ:

1) Возьми крупныхъ ягодъ голаго бѣлаго или краснаго Крыжовнику, пока онѣ еще зелены и нѣсколько тверды. Очистивъ стебельки и верхніе листки, наколоть ихъ иглою, и положить въ чистую холодную воду.

2) Сливъ холодную воду, налить на ягоды вскипяченной воды и дать имъ въ ней остынуть. Послѣ сего переложить ихъ опять въ холодную воду, и часто перемѣняя оную, вымачивать ихъ двое сутки; послѣ выложивъ на чистыя полотенца, осушить.

3) Взять сахару по благоусмотрѣнію, сколько нужно къ сваренію довольно густаго сыропу; ягоды скласть въ банку, и сыропъ сваривъ, горячій на нихъ вылить. Естьли сыропъ по времени отжидѣетъ, сливъ переварить оной, и опять влить на ягоды.

Второй способъ приготовленія Крыжовнику относится главнѣйше къ удержанію зелености цвѣту:

1) Отобравъ крупныхъ ягодъ неспѣлаго зеленаго Крыжовнику, очистить стебельки, сѣмячки искусно булав-

Digitized by Google

лавкою выковырить вонъ, и положить на нѣсколько часовъ въ холодную воду.

2) Выложить по томъ ягоды въ тазъ, налить кипяткомъ, и накрывъ оставить на ночь. Къ сему однако не должно употреблять посуды мѣдной: ибо всякая кислота въ оной отдѣляетъ вредныя здоровью частицы яри.

3) Вынувъ ягоды изъ этой воды, положить на плоское блюдо, спрыснуть крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, и опять оставить на ночь. Послѣ чего завернуть ихъ въ полотенцѣ, чтобъ осохли.

4) По осушеніи скласть ягоды въ банки, и налить разваренымъ и очищеннымъ по обыкновенію сахарнымъ сыропомъ, давъ оному немного поостынуть. Чрезъ три дни сыропъ сливая, переваривать, прибавляя по кусочку сахару, и это продолжать, пока сыропъ остоится. Въ послѣдній разъ можно съ сыропомъ и ягоды приварить; послѣ ягоды выбравъ сыропъ уварить густо, и поостудивъ немного на ягоды вылить.

5) Наливая на ягоды по сказанному въ No. 2 кипятку, можно положить съ лѣсной орѣхъ величиною камфоры: это сообщитъ ягодамъ отмѣнную зелень; Камфору же послѣ можно вынуть.

Третьимъ способомъ приготовляется *Крыжовникъ* подобіемъ *Хмѣлевыхъ* шишекъ.

1) Набравъ неспѣлаго Крыжовнику, когда мясо внутри около сѣмячекъ его сдѣлается мягко, разрѣзывать каждую ягоду крестъ накрестъ; вычистить вонъ сѣмяна, проколоть ягоду, и взнизать на стебель вишенной ягоды; таковымъ образомъ взнизать нѣсколько ягодъ, чтобъ получили видъ хмѣлевой шишки.

2) По томъ взварить воды въ посудинѣ, имѣющей крышку, но не въ мѣдной. Въ эту горячую только съ огня снятую воду положить приготовленныя шишками ягоды, и накрывъ, оставить на сутки.

3)

Digitized by Google

3) По прошествіи сего времени ягоды уполовною ложкою выбравъ, покласть на плоскомъ глиняномъ блюдѣ, налить, разваривъ сахару въ сыропъ и очистивъ оной по обыкновенію; а чтобъ ягоды въ сыропъ погрузли, наложить сверху листъ бумаги. Чрезъ каждые четыре дни сыропъ сливая, увариватъ густо, и остудивъ, опять выливать на ягоды.

4) Когда сыропъ перестанетъ жидѣть, выложить его вмѣстѣ съ ягодами въ тазъ, приварить не много, остудить, сложить въ банки и завязать бумагою. Сію бумагу надобно проколоть иглою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, въ предосторожность того, что зеленой Крыжовникъ можетъ легко окисать, и разрывать банки.

Спѣлой красной Крыжовникъ варятъ въ сахарѣ по обыкновенію, полагая на фунтъ вычищенныхъ ягодъ фунтъ толченаго сахару, и уваривая въ очищенномъ сыропѣ ягоды до тѣхъ поръ, какъ сыропъ на ложкѣ зачнетъ садиться.

Мармелодъ изъ Крыжовнику дѣлается таковымъ образомъ: взявъ на фунтъ ягодъ три четверти фунта сахару, разварить оной одинъ, и очистивъ, уварить густо. Очищенныя ягоды всыпать въ горячій сыропъ, и мѣшая безпрестанно, уварить столько, чтобъ при мѣшаніи ложкою видимо было дно таза. Предъ сниманіемъ съ огня всыпать не много толченой корицы и мѣлко скрошенной лимонной корки; что прибавляетъ мармелоду вкусу.

Смородина.

Сихъ ягодъ имѣемъ мы въ садахъ четыре рода, алую, брусничнаго цвѣту, бѣловатую и черную. Оные различествуютъ между собою только во вкусѣ. Въ вареніе охотнѣе употребляютъ Смородину алую; впрочемъ черную Смородину чаще варятъ въ сахарѣ спѣлую, по причинѣ ароматнаго ея вкуса, нежели зеленую. Къ варенію Смородины употребляютъ слѣдующихъ три способа:

Пер-

Digitized by Google

Первой способъ требуетъ таковыхъ пріемовъ:

1) Отобравъ самыхъ крупныхъ ягодъ алой Смородины, стебельки искусно очистить, и на каждый фунтъ ягодъ разварить полфунта или безъ четверти фунтъ сахару въ посредственной густоты сыропъ.

2) По свареніи сыропу дать оному нѣсколько остынуть, положить въ него ягоды, поварить не много, и сварившіяся ягоды выбрать уполовною ложкою, такъ чтобъ сыропъ съ ягодъ отекалъ въ тазъ. Сыропъ уварить до надлежащей густоты, остудить, положить въ него ягоды и скласть въ банку. Ежели сыропъ отжидѣетъ, переварить оной.

Второй способъ:

1) Крупныхъ ягодъ Смородины обобравъ съ кисточекъ, и взявъ на фунтъ оныхъ полфунта мягко столченаго сахару, класть въ тазъ слой ягодъ, по томъ слой сахару, приставивъ на огонь немного поварить.

2) Ягоды изъ сыропу выбравъ скласть въ банку, а сыропъ уваривъ до обыкновенной густоты, сложить на ягоды.

Третій способъ:

1) Нарвать ягодъ въ сухое время, и давъ онымъ сутки полежать въ комнатѣ, съ вѣточекъ обобрать.

2) Столочь сахару, взять онаго фунтъ на фунтъ ягодъ, и разваривъ сыропъ съ розовою водою, положить въ него ягоды; варить, мѣшая осторожно ложкою, чтобъ не передавить ягоды; онѣ и безъ того сами треснутъ и дадутъ сокъ; но чѣмъ больше останется цѣлыхъ ягодъ, тѣмъ лучше. Варить до тѣхъ поръ, какъ около стѣнъ таза будутъ появляться пузыри.

3) Остудивъ, сложить въ банки; и естьли сыропъ въ ягодахъ отжидѣетъ, не переваривать онаго, но въ этомъ случаѣ поставить банки въ печь по вынутіи хлѣбовъ.

Digitized by Google

4) Есть обыкновенїе подмѣшивать въ варенїе Смородины алой малины; въ этомъ случаѣ должно класть Малины противъ Смородины не больше шестой части.

Варенїе *черной Смородины зеленой* не отличествуетъ отъ сказаннаго перваго и втораго способу варенїя зеленаго крыжовнику. — Спѣлую варятъ, употребляя на фунтъ ягодъ фунтъ сахару, иногда вычищая сѣмячки; впрочемъ по обыкновенїю.

Смородинной ягодникъ.

Лучшее изъ предписанїй къ варенїю онаго состоитъ въ слѣдующемъ:

1) Чтобъ Смородина къ сему была не водяна, набирать оную въ ведреную погоду, когда нѣсколько дней сряду дождя не было. Дать ей простоять день въ комнатѣ, оборвать съ кисточекъ, продавить сквозь ситку, и собрать сокъ въ фарфоровую чашу.

2) На фунтъ соку отвѣсить фунтъ съ четвертью мягко столченнаго и просѣяннаго сахару. Сперва должно свѣсить ягоды, по томъ кожицы и сѣмячки, и вычтя изъ перваго, узнаешь количество вѣсу соку.

3) Начать всыпать сахару ложкою, и мѣшать безпрестанно. Сахаръ должно раздѣлить такъ, чтобъ чрезъ два часа безпрестанно мѣшая, было достаточно сахару мало по малу вновь подсыпать. Продолживъ мѣшанїе до трехъ часовъ, сокъ безъ варенїя самъ собою сядетъ въ ягодникъ.

4) Можно ягодникъ ближайшимъ путемъ, и взявъ на фунтъ соку фунтъ сахару сварить на угольномъ огнѣ; однакожъ вареной ягодникъ бываетъ не столько алъ.

Смородинной ягодникъ инымъ образомъ:

1) Выжавъ изъ ягодъ соку, разлить по стаканамъ, и ждать, пока гуща отсядетъ.

2) Чистой сокъ сливъ въ фарфоровую или стеклянную чашку, подливать мало по малу въ сахарной сыропъ, до надлежащей густоты уваренной, но столько, чтобъ

чтобъ не слишкомъ его разжидить. Уваривъ не много, разлить въ бумажныя коробочки, засушить въ вольномъ духу, и посыпавъ толченымъ сахаромъ, хранить въ сухомъ мѣстѣ.

Обсахариваніе Смородины. См. въ статьѣ *Конфекты сухіе.*

Малина.

Два оной рода имѣемъ мы въ садахъ нашихъ, бѣлую и алую; въ варенїе употребляется послѣдняя, въ разсужденіи краснваго своего цвѣту и сильнѣйшаго аромату. Разныя производятъ изъ ней приготовленія, какъ то видимо изъ нижеслѣдующаго:

Варенїе Малины въ сахарѣ:

1) Взять сахару вѣсомъ равно противъ Малины, уварить оной, пока будетъ пряться, и тогда съ огня снять.

2) Когда сыропъ перестанетъ кипѣть, всыпать въ него Малину и немного приварить. Остудивъ Малину, уполовною ложкою вылавливая, складывать въ банку, а сыропъ уваривъ еще гуще, налить на ягоды.

3) Вырѣзать изъ бумаги кружокъ по ширинѣ банки, наложить: это удерживаетъ ягоды въ сыропѣ, и употребительно для всякихъ вареньевъ. Естьли сыропъ по времени ожидѣетъ, надобно осторожно сливъ, переварить.

Инымъ способомъ:

1) Отборныя ягоды уклaсть въ плоскомъ блюдѣ, и вылить на нихъ разваренный горячій, но переставшій уже кипѣть сахарный сыропъ. Давъ постоять на ягодахъ полчаса, слить оной опять, и подваривъ нѣсколько, опять вылить на ягоды; это повторить разъ восемь или девять. Напослѣдокъ ягоды сложить въ банку, сыропъ уварить въ надлежащую густоту и вылить на ягоды. Въ этомъ приготовленіи больше ягодъ остается цѣлыхъ, нежели въ предшедшемъ.

Иный

Digitized by Google

Иный лучшій способъ:

2) Укласть ягодъ отборныхъ въ конфектной тазъ или плоскую глиняную черепню слоями, пересыпая каждый слой толченымъ сахаромъ, такъ чтобъ верхній и нижній слой состоялъ изъ сахару. Оставить такъ стоять два дни; послѣ чего на умѣренномъ угольномъ огнѣ сварить до огущенія сыропу. Въ этомъ варенїи на фунтъ ягодъ потребно три четверти фунта сахару.

Способъ варенїя съ Малиновымъ сокомъ:

3) Выжмать изъ Малины соку, и разливъ въ стеклянные стаканы, дать стоять въ холоду два дни, пока отсядетъ гуща. Чистой сокъ слить, и на каждой стаканъ соку, положивъ два стакана толченаго сахару, варить, снимая пѣну, пока уварится въ густоту патоки. Этотъ сыропъ горячій вылить на отборныя ягоды, въ банку положенныя. Естьли сокъ по времени отжидѣетъ, слить оной съ ягодъ, уварить и еще въ прогорячь опять влить на Малину.

Малинной консервъ. Приготовляется таковымъ образомъ: протереть Малины сквозь сито, и взявъ на каждой фунтъ соку Малиннаго по полуфунту сахару, сварить густо. Консервъ этотъ бываетъ вкуснѣе, когда подмѣшивать соку смородины красной. Уварить его должно очень густо.

Малинной ягодникъ:

1) Выдавить изъ Малины соку, на каждый фунтъ онаго возьми съ четвертью фунтъ толченаго сахару. Нагрей сахаръ на умѣренномъ угольномъ огнѣ, но такъ, чтобъ оной не растопился.

2) Тогда влей въ него соку, и держи на огнѣ при безпрестанномъ мѣшанїи, пока у стѣнъ начнутъ показываться пузырьки и готово будетъ закипать.

3) Сними тотчасъ съ огня, и когда остынетъ, слей въ стеклянную посудину.

Digitized by Google

4) Когда ягодникъ остынетъ, сдѣлать изъ навощенной бумаги кружокъ, и сверху банку завязать бумагою.

Земляника и Клубника.

Изъ Земляники и Клубники приготовляютъ варенія въ сахарѣ и въ меду почти одинакимъ образомъ. Смотри объ этомъ въ статьѣ *Земляника.*

Шелковица.

Шелковичныхъ или тутовыхъ деревъ два рода, одинъ приноситъ ягоды бѣлыя, кои вкусу слабаго и прѣснаго; другой приноситъ ягоды черныя, виннаго и пріятнокисловатаго вкусу: сіи употребляютъ въ варенья нижеслѣдующимъ образомъ:

1) Взять Шелковичныхъ ягодъ, пока оныя не совсѣмъ почернѣли и еще нѣсколько красноваты. На фунтъ ягодъ считая, взять три четверти фунта сахару, разварить оной, очистить и густо уварить. Положить ягоды, варить медленно, и сваривъ, сложить въ банку. По нѣсколькихъ дняхъ сыропъ сливши, переварить, и это повторять до тѣхъ поръ, какъ сыропъ остоится.

2) *Инымъ образомъ*: отобравъ Шелковичныхъ ягодъ, укласть въ банку, сварить сахару въ довольно густой сыропъ, налить на ягоды, и когда отстоявшись пожидѣетъ, слить и густо уварить; это повторять, пока сыропъ остоится. Въ семъ приготовленіи на фунтъ ягодъ берется три четверти фунта сахару.

Каманика.

Ягода, растущая около рѣкъ и водотечей, на низкомъ кустарникѣ, много къ малинѣ сходствующемъ. Ягоды сіи формою сходствуютъ много къ шелковичнымъ, кромѣ, что подробнѣе, вкусу пріятно кислаго, и имѣютъ въ себѣ красный сокъ. Сего роду *ежевика* и отмѣннаго вкусу Сибирская *Княженица*. Варятъ оную въ сахарѣ подобно другимъ ягодамъ, полагая на фунтъ ягодъ фунтъ сахару. Можно же изъ нихъ варенія дѣлать по сказанному выше объ Малинѣ.

Digitized by Google

Морошка.

Ягода, сходствующая видомъ и вкусомъ къ бѣлой шелковицѣ; рѣдко наливаютъ оную сахарнымъ сыропомъ, а большею частью медомъ.

Шиповникъ.

Это плодъ дикихъ родовъ. Есть Шиповникъ садовый, называемый въ нѣкоторыхъ мѣстахъ *Турецкимъ*, приносящій крупныя алыя ягоды, и кои употребляютъ въ пріуготовленіе краснваго варенья.

Дикой Шиповникъ варятъ таковымъ образомъ:

1) Собрать сихъ ягодъ высокаго алаго цвѣту, пока онѣ тверды и еще не размякли. Срывать ихъ со стебельками, и стараться отбирать таковыя, которыхъ по нѣскольку на одномъ стебелькѣ.

2) Каждую ягоду вдоль распороть, и способною ложечкою деревянною сѣмяна выколупать, и разрѣзъ опять сжать.

3) На фунтъ ягодъ разварить фунтъ съ четвертью сахару очень густо, такъ чтобъ захваченной на ложкѣ отъ подутія начиналъ садиться; положить въ него ягоды, и варить, пока проварятся и сдѣлаются мягковаты.

4) Выдавить на нихъ соку изъ полутора лимона, поварить еще, пока сыропъ остуженный на ложкѣ будетъ густъ. По томъ по обыкновенію сложить въ банки.

Садовой или *Турецкой Шиловникъ* варить по слѣдующимъ правиламъ:

1) Спѣлыя, но не мягкія ягоды, отобравъ самыхъ крупныхъ, кои бываютъ величиною съ простую сливу, отереть съ нихъ наружную шерсть. По томъ по вышесказанному разрѣзавъ, перечистить, выколупавъ сѣмяна и мохъ.

2) Впрочемъ варить ихъ въ сахарѣ по сказанному о дикомъ Шиповникѣ.

3) Еще какъ дикой, такъ и Турецкой Шиповникъ очистивъ, наливаютъ въ банки горячимъ сыропомъ сахарнымъ,

нымъ, которой по нѣсколькихъ дняхъ сливая перевариваютъ, и повторяютъ это, пока сыропъ отстоится.

4) Въ послѣднемъ этомъ приготовленіи Шиповникъ получаетъ лучшій видъ, нежели въ вареніи. Нужно, чтобъ ягоды къ сему полежали дни два, и нѣсколько поотмякли; ибо наливаніе сыропомъ не всегда можетъ ихъ довольно отмягчить.

Мармелодъ изъ Шиповнику. Поелику въ этомъ приготовленіи взирается не столько на вкусъ, сколько на цвѣтъ, то лучше употреблять къ сему ягоды дикаго Шиповника. Ощипавъ съ ягодъ стебельки, поставить ихъ на блюдо накрывши въ погребъ, чтобъ поразмякли. Послѣ чего протерѣть ягоды сквозь сито, дабы сѣмячки и кожицы отдѣлились. Треніе производить надобно въ одну сторону, въ противномъ случаѣ теряютъ они цвѣтъ свой. На фунтъ сего Шиповниковаго тѣста, полагая три четверти фунта лучшаго сахару, истолочь оной, и просѣявъ, посыпать въ тѣсто, и холодное стирать ложкою всегда въ ту же сторону, какъ начато. Довольно стеревъ сложить въ банку, накрыть вощаною бумагою, сверьху завязать простою бумагою, и хранить съ прочими вареньями. — Подавая въ дессертъ тѣсто это, перемѣшиваютъ съ прибавкою винограднаго вина, сахару и тертой лимонной корки.

Шиповникъ *въ меду.* Вычистивъ ягоды, разрѣзать каждую пополамъ, и поставить въ накрытомъ блюдѣ въ погребъ дни на два, чтобъ отмякли; когда скласть ягоды въ банку, уварить поправленнаго меду съ толченою корицею и гвоздикою и налить на ягоды.

О приготовленіи изъ Шиповнику сухихъ конфектовъ смотри въ статьѣ *Конфекты сухіе.*

Черника.

Ягоды сіи крайне рѣдко въ вареніи заѣдокъ употребляютъ; развѣ только по нуждѣ въ недостаткѣ другихъ для постныхъ тортовъ и пироговъ. Впрочемъ дѣлаютъ изъ нихъ пастилы. См. *Пастилы.*

Ря-

Digitized by Google

Рябина.

Изъ сихъ собственныхъ и по лѣсамъ растущихъ ягодъ приготовляютъ ягодникъ слѣдующимъ образомъ:

1) Возьми четыре фунта спѣлыхъ ягодъ, очисть оныя, и разваривъ мягко, протри сквозь сито; послѣ на каждый фунтъ Рябинной гущи, взявъ фунтъ сахару, или поправленнаго меду, или на четыре фунта гущи три фунта сахару и фунтъ меду, вари, снимая пѣну, пока ягодникъ начнетъ густѣть и садиться.

Лимоны, Цитроны и Помаранцы.

Варенїе Лимонной и Помаранцовой корки въ жидкой конфектъ:

1) Возьми Лимоновъ или Помаранцовъ сколько угодно, разрѣжъ ихъ на четверо, или на трое, или пополамъ, какъ за благо разсудишь, и смотрѣвъ по величинѣ оныхъ.

2) Внутренную мякать вычисти вонъ, и бѣлую пухлую кожу сколько можно пообдери.

3) Намочи корки на ночь въ холодной водѣ; поутру приставь тазъ съ водою на огонь, брось горсть соли, и положивъ корки, вари; сними съ огня, дай немного поостыть, и опять вари; это повторить разъ шесть или восемь.

4) Послѣ сего корки выложить въ другую посудину, налить часовъ на девять или десять холодною водою, и всякой часъ воду перемѣнять.

5) Послѣ сего времени приставить на огонь котелъ съ водою, и когда закипитъ, положить въ нее корки, и варить, пока вся соленость изъ нихъ выдетъ. Надобно воду раза два или три перемѣнить, для чего должно имѣть въ запасѣ горячую воду. Отъ переложенїя при семъ въ холодную воду изъ горячей корки твердѣютъ, и нужно, чтобъ во время выариванїя онѣ не остывали. Послѣ выложить ихъ на полотенце осохнуть, со внутренности вытерѣть чистымъ полстенцемъ, и скласть въ банки, въ которыхъ имъ быть.

Digitized by Google

6) Тогда разварить въ сыропъ и очистить, сколько по видимому нужно будетъ. На четыре большихъ Лимона или Помаранца можно класть фунтъ сахару. Сыропъ уварить густовато, и не много остудивъ, взлить на корки; чрезъ каждые два дни, пока сыропъ не остоится, выкладывая сыропъ обще съ корками, приставлять на огонь въ тазу; какъ скоро сыропъ согрѣется и разжижѣетъ, корки уполовною ложкою вынимать, давая съ нихъ отекать сыропу въ тазъ; послѣ чего сыропъ въ надлежащую густоту уваривать, всегда подбавляя свѣжаго сахару, чтобъ сыропу было довольно къ покрытію корокъ. Таковымъ образомъ приготовленная Лимонная корка составляетъ не токмо конфектъ, но можетъ употребляема быть вмѣсто свѣжаго Лимону въ нѣкоторыя кушанья и пирожныя.

Инымъ образомъ варенїе Лимонной и Помаранцовой корки производится тако:

1) Взявъ плодовъ сихъ свѣжихъ, не имѣющихъ на себѣ пятенъ, разрѣжь пополамъ, вычисти внутренность, положи въ посудину, и наливъ холодною водою, оставь дней на шесть или на семь; послѣ чего серебряною ложкою выскреби бѣлую внутреннюю пухлую кожу, чтобъ корка осталась прозрачна.

2) Развари сахару вѣсомъ противу корокъ въ сыропъ, чтобъ прялся; корки склади въ банку внутреннею стороною вверьхъ, наложи кружокъ съ пригнетомъ малаго камушка и вылей на нихъ сыропъ.

3) Когда сыропъ по времени ожидѣетъ, надобно оной еще переварить.

Третїй способъ варенїя Лимонной и Помаранцовой корки слѣдующїй:

1) Помаранецъ надобно разрѣзывать на четверо, а Лимонъ въ дробнѣйшїя части, чтобъ вышло больше продолговатыхъ кусковъ корки; вычисти съ ней весь бѣлокъ, и положи дней на шесть или на восемь въ холод-

Digitized by Google

лодную воду, ежедневно оную перемѣняя, пока размякнетъ; тогда вынувъ корки, осуши.

2) Тогда въ очищенномъ сахарномъ сыропѣ варить ихъ, пока довольно размякнутъ. Выбери корки, а сыропъ уваривъ густо, когда остынетъ влей въ банку на положенную въ нихъ корку. Въ переваренїи жидѣющаго по времени сыропу поступать по обыкновенному. Просмотри статью *Лимонъ*.

Помаранцовая и Лимонная корка въ сухомъ конфектѣ. *Смотри Конфекты сухїе.*

Такъ называемое *Помаранцовое крошиво* въ жидкомъ конфектѣ приготовляется таковымъ образомъ:

1) Обрѣзать Помаранцовую корку не тонко, и скрошивъ оную въ малыя полоски, положить на ночь въ холодную воду; на другой день переложить въ кипящую воду, и въ оной медленнымъ кипѣнїемъ варить.

2) Естьли вода сдѣлается горька, переложить въ свѣжую воду, и повторять это до тѣхъ поръ, какъ корки размякнутъ и вода въ себѣ больше горечи оказывать не будетъ.

3) Изъ воды вынутыя Помаранцовыя (или Лимонныя) корки положить между двухъ салфетокъ на ситѣ, и оставить на ночь, чтобъ отекли и осохли.

4) Возьми на фунтъ корки полтора фунта сахару, очисть и увари, пока будетъ прясться; сложи корку въ банку, и наливъ сахаръ, наложи на него кружокъ изъ навощенной бумаги.

Помаранцовое крошево въ сухомъ конфектѣ. См. *Конфекты сухїе.* Варенїе *Цитроновъ* въ сахарѣ, не вычищая мяса, производится таковымъ образомъ:

1) Разрѣжь Цитроны на шестеро вдоль, пересыпь полною горстью соли, налей водою, чтобъ совсѣмъ ихъ покрыло, и мочи трое сутки. Слей съ нихъ по томъ соленую воду, налей свѣжей и еще мочи сутки.

2) Повторяй это четыре дни сряду; послѣ приставь на огонь въ холодной водѣ, пока закипать начнутъ;

Digitized by Google

сними ихъ тотчасъ съ огня, не допустивъ до сего; не медливъ выложи штуки Цитронныя въ холодную воду, оставь на ночь; тоже повторяй въ теченіи пяти дней.

3) На шестой день испытай, свободно ли входитъ въ нихъ деревянная спичка. Тогда положи въ холодную воду, мочи ночь; поутру выложи на полотенце, чтобъ осохло; и естьли куски на отрѣзахъ почернѣли, оскобли черное; сложи въ банку, и налей густо уваренымъ сахаромъ, когда оной остынетъ.

4) Чрезъ пять дней сахаръ должно слить, и подбавивъ новаго сахару, опять уварить густо, и остудивъ налить. Естьли сахаръ отжидѣетъ, переваренїе онаго повторить.

5) Естьли Цитроны начнутъ окисать, подлить въ нихъ не много холодной воды, и вмѣстѣ съ сыропомъ выложивъ въ тазъ, варить, тщательно снимая пѣну, пока сахаръ огустѣетъ; тогда сложить въ банку.

Приготовленіе *Цукатовъ*. См. *Конфекты сухіе*.

Варенїе *Помаранцовъ слѣлыхъ цѣлкомъ* производится таковымъ образомъ:

1) Взять хорошихъ тонкокожихъ Помаранцовъ безъ пятенъ, въ полномъ соку, надрѣзать ихъ звѣздочкою, но не глубоко, или надрѣзать ихъ винтомъ, и приподнять кожу осторожно, чтобъ внутренное яблоко съ своею перепонкою осталось цѣло. Корка за тѣмъ только подрѣзывается, чтобъ Помаранцы казались въ кожѣ; а особливо должно остерегаться, чтобъ не прорѣзать внутренней перепонки, что бы Помаранцы отъ того во время варенїя не треснули.

2) Приготовивъ таковымъ образомъ Помаранцы, положить въ пространной глиняной горшокъ, налить холодною колодезною водою, и наложить тоненькимъ деревяннымъ кружкомъ, чтобъ Помаранцы оставались погружены въ водѣ; мочить ихъ два дни, ежедневно по два раза воду перемѣняя.

Digitized by Google

3) По томъ переложить ихъ въ иную посудину, налить свѣжею колодезною водою, или, что еще лучше, въ кипятокъ, чтобъ оной съ ними остылъ. Приставь послѣ посудину на огонь, накрой плотно, и вари медленно, пока корка начнетъ оказываться мягка; тогда выложи Помаранцы на бѣлое полотенцо, накрой полотенцемъ же и дай отечь и очахнуть.

4) Между тѣмъ на три Помаранца возьми по фунту сахару, а когда Помаранцы велики, то на три съ четвертью по фунту, и на каждый фунтъ сахару по бутылкѣ воды, въ которой Помаранцы варены; (можно однако, и еще лучше, брать къ сему свѣжей колодезной воды,) сахаръ столочь, или кусокъ по куску класть въ воду, и разварить въ сыропъ, но не очень густо, вмѣстѣ съ Помаранцами.

5) Когда сыропъ остынетъ, Помаранцы выложить въ пространную посудину, вылить на нихъ сыропъ, и оставить накрывъ дни на два или на три, въ разсужденіи того, скоро или медленно Помаранцы сыропомъ напитаются. Естьли сыропъ отводянѣетъ, сѣдить поварить, и положивъ въ него Помаранцы, приварить не много. Это повторить до трехъ разъ, пока Помаранцы окажутся какъ бы прозрачны. Въ варенiи должно остерегаться, чтобъ съ Помаранцовъ не сорвать кожи; наконецъ Помаранцы скласть въ посудину рядомъ, или одинъ на одинъ, сыропъ еще гуще уварить, не много остудить, вылить на Помаранцы и хранить. Естьли сыропъ въ послѣдствѣ отводянѣетъ, можно оной еще переварить.

6) *Инымъ образомъ.* Съ Помаранцовъ корку очистить къ иному употребленію; сахару положить въ тазъ и распустить съ водою, положивъ оной немного больше обыкновеннаго, послѣ густо уварить, и положивъ Помаранцы, немного поварить. По учиненiи сего Помаранцы вынуть, сыропъ же, прибавивъ въ него горсть сахару, уварить до надлежащей густоты, снимая пѣну;

Digitized by Google

Помаранцы скласть въ банку и не совсѣмъ еще остывшимъ сыропомъ налить.

Варенїе молодыхъ еще неслѣлыхъ Помаранцовъ:

1) Нарвать молодыхъ Помаранцовъ съ такихъ деревъ, на которыхъ завязалось оныхъ очень много, отбирая самые дробные, величиною отъ горошины до вишни. Тѣ, кои покрупнѣе, проткнуть острою спицею раза два.

2) Послѣ сего сдѣлать разсолъ столько густой, чтобъ яицо въ немъ не тонуло, мочи въ немъ Помаранцы восемь дней; слей послѣ воду и промывай свѣжею водою, пока вода окажется чиста. Положи ихъ послѣ въ рѣчную воду, перемѣняя оную ежедневно, на двѣ недѣли.

3) Приставь на огонь свѣжей воды, и когда оная приготовится закипать, бросить въ нее Помаранцы, и варить до тѣхъ поръ, какъ вода позеленѣетъ. Тогда взять свѣжей воды на мѣсто старой, варить и перемѣнять оную, пока вода болѣе зеленѣть не будетъ, и въ раскушенномъ Помаранцѣ горечи не окажется, а при томъ учинятся они мягки.

4) Варенїе должно продолжать до тѣхъ поръ, пока плоды поспѣютъ; а для сего и надобно оное начинать рано поутру. По окончанїи онаго Помаранцы изъ воды выложить на полотенцо, пока остынутъ и осохнутъ; скласть ихъ послѣ въ банку. Разварить сахару, пока будетъ прясться, взлить на нихъ, и когда отжидѣетъ, переварить вновь.

5) Можно таковымъ образомъ варить зеленые Лимоны и Цитроны; но они выходятъ не таковы хороши, какъ Помаранцы. Спадшихъ съ дерева совсѣмъ не должно брать.

Изъ Помаранцовъ приготовляется пріятной *консервъ* таковымъ образомъ:

1) Взять Помаранцовъ, оскоблить съ нихъ желтую наружную кожу въ тепловатую воду, чтобъ не почернѣла.

Съ

Digitized by Google

Съ этою водою кожу приставить на огонь, и варить, пока горечь изъ ней вытянетъ. Для сего Варенїе это надлежитъ производить въ перемѣнныхъ водахъ, пока горечи въ водѣ сосъмъ не будетъ ощутительно.

2) Послѣ того выложивъ оскобленную кожу на чистое полотенцо, выжамь, и послѣ выложить на фарфоровое блюдо. Пока оная сохнуть будетъ, ворочать безпрестанно, чтобъ не присохла къ блюду; это продолжать, пока совсѣмъ высохнетъ.

3) Между тѣмъ разварить сахару въ густой сыропъ, положить въ него высохшую Помаранцовую кожу и перемѣшать.

4) На фунтъ сахару класть скобленной кожи по кому въ кулакъ величиною. Чтобъ консервъ получилъ лучшій вкусъ, прибавить въ него немного Помаранцоваго или Лимоннаго соку; но такъ, чтобъ не разжидить сыропу, которой отъ Лимоннаго соку больше, нежели отъ иныхъ жидкостей, распускается; консервъ выложить въ бумажныя коробочки.

5) *Лимонной консервъ* дѣлается таковымъ же образомъ, именно: оскоблить желтую кожу, налить водою, пока горечь изъ ней вытянетъ; также осушить какъ Помаранцовую, положить въ сыропъ, прибавя немного Лимоннаго соку, уварить густо, и скласть въ коробочки. Нѣкоторые дѣлаютъ Лимонной консервъ безъ корки изъ одного Лимоннаго соку. Однакожъ этотъ консервъ бываетъ очень киселъ и не столько вкусенъ.

Приготовленїе *Помаранцоваго латвергу* по Аглински:

1) Выбрать Помаранцовъ хорошаго цвѣту, положить въ холодную колодезную воду, оную часто перемѣнять и мѣшать въ теченїи десяти дней. Послѣ того Помаранцы разрѣзать пополамъ, мясо все выскоблить ложкою, а корки варить до тѣхъ поръ, пока будетъ сквозь нихъ соломина протыкаться. Выложить ихъ на чистое полотенцо, остудить, выскоблить серебряною чайною ложечкою всю внутреннюю бѣлую кожу, ко-

Digitized by Google

которая послѣ варенія очень свободно будетъ отставать.

2) Далѣе: на три четверти фунта этой Помаранцовой корки взять четверть фунта лучшихъ очищенныхъ отъ кожи яблокъ или ранетовъ, выкинувъ изъ нихъ и сѣмянники, фунтъ сахару и воды сколько нужно къ разведенію сыропу; варить, снимая тщательно пѣну, яблоки съ сыропомъ, положить послѣ Помаранцовую корку, изрѣзавъ жеребейками; далѣе, взять дробно скрошенной той же Помаранцовой корки, и варить, мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Когда сыропъ начнетъ оказываться свѣтлъ, выдавить туда же сокъ изъ двухъ Помаранцовъ, поварить немного, сколько за благо разсудится, и скласть въ банки къ сохраненію.

3) *Инымъ образомъ* латвергъ дѣлаютъ тако: взять полфунта Помаранцовой корки, варить оную въ водѣ, и столочь въ каменной иготѣ; еще полфунта стертыхъ на терку яблокъ, фунтъ водою смоченнаго сахару; варить, снимая пѣну; положить въ сыропъ этотъ Помаранцовую корку и яблоки, и варить до огущенія. Прибавить къ сему по вышеписанному Помаранцоваго и Лимоннаго соку; когда остынетъ, складывать въ банки.

Варенїе *Помаранцоваго цвѣту* производится слѣдующимъ образомъ:

1) Нащипать Помаранцоваго цвѣту, какъ скоро оной развернется, обобрать листы, не захватывая къ нимъ сѣмянныхъ пестиковъ; варить въ водѣ, пока размякнетъ, прибавя немного толченыхъ квасцовъ, чтобы листы бѣлости своей не потеряли.

2) Выловить цвѣты изъ воды, и положить въ иную кипящую воду, въ которую выдавленъ сокъ изъ одного Лимону; но на огонь не приставлять: ибо послѣ перваго варенія не должно уже имъ быть на огнѣ. Естьли окажутся не довольно мягки, положить ихъ еще въ иной кипятокъ, въ которой, для сохраненія въ

цвѣ-

Digitized by Google

цвѣтахъ бѣлизны, также выдавить сокъ изъ одного Лимону. Выложи цвѣты на салфетку очахнуть, и налей на нихъ очень густо увареннымъ сахарнымъ сыропомъ, когда оной остынетъ.

3) Естьли цвѣты готовятся для скораго расходу, можно ихъ послѣ перваго варенія наливать сахарнымъ сыропомъ. Вода, въ которой онѣ варены, дѣлается душиста, и съ пользою можетъ быть употреблена къ спрыскиванію бѣлья.

4) Цвѣты сіи можно и сушить по вынутіи изъ сыропу на жести.

Дыни.

Для сохраненія Дынь къ позднему времени и въ зиму употребляютъ слѣдующіе способы:

1) Взять лучшихъ спѣлыхъ Дынь, разрѣзать въ продолговатые куски, очистить съ нихъ кожу и внутреннюю мякать; налить на нихъ на нѣсколько дней добраго ренскаго уксусу. Первый уксусъ слить, налить свѣжаго и дать стоять еще дни два.

2) Послѣ того выложить Дыни на чистое полотенцо, чтобъ осохли; тогда поварить ихъ немного въ очищенномъ сахарномъ сыропѣ; но такъ, чтобъ не разварились. Выложить въ банку, налить сыропомъ, уваривъ оной густо; а когда по времени отжидѣетъ, слить и переварить.

Инымъ образомъ: 1) Взять Дынь, пока оныя еще не переспѣли, разрѣзать и очистить по вышесказанному; положить дни на три или четыре въ разсолъ, чрезъ два дни перемѣняя оной, и наливая разсолу свѣжаго.

2) Послѣ того вымачивать Дыни въ холодной водѣ нѣсколько дней, и по томъ поварить въ свѣжей водѣ, пока умѣренно сдѣлаются мягки. Выложить на полотенцо очахнуть, скласть въ банку, налить сахарнымъ сыропомъ, которой сливая переваривать, пока остоится.

Мож-

Digitized by Google

Можно и малые *неслѣлые Дыни* приготовлять въ сахарѣ по вышеписанному, или таковымъ образомъ:

1) По вышепоказанному Дыни разрѣзать и очистить, спрыснувъ немного солью, подержать нѣсколько дней, послѣ вымочить и положить обсохнуть.

2) Разваривъ и очистивъ сахарной сыропъ, варить въ немъ Дынные куски мягко, выбрать уполовною ложкою, давая стекать сыропу; по томъ сыропъ уварить, пока будетъ тянуться нитками, и когда остынетъ, вылить на Дыни, сложенныя въ банки.

Инбирь.

Лучшій Инбирь въ сахарѣ вареной можно пріуготовлять только изъ свѣжихъ корней, тамъ, гдѣ оной растетъ отъ натуры. Его вымачиваютъ прежде въ уксусѣ или разсолѣ, а по томъ уже варятъ въ сахарѣ. Въ нашихъ мѣстахъ по нуждѣ варятъ *сухой Инбирь* слѣдующимъ образомъ:

1) Сдѣлать крѣпкой щолокъ изъ золы и извязи, вскипятить оной, и налить на сухой Инбирь; оставить мокнуть сутки.

2) Естьли послѣ сутокъ Инбирь не окажется еще довольно мягкъ, щолокъ сливши, вскипятить и опять налить на Инбирь, накрыть посудину и поставить въ теплое мѣсто. По томъ щолокъ слить, перемыть Инбирь въ холодной водѣ, налить въ посудинѣ свѣжею водою, ежедневно дважды оную перемѣнять, и мочить до тѣхъ поръ, какъ въ водѣ щелочнаго вкусу оказываться не будетъ.

3) Размякшій, вымоченный и очищенный Инбирь скласть въ банку и налить очищеннымъ сахарнымъ сыропомъ; когда сыропъ отжидѣетъ, переварить, и продолжать это, пока сыропъ остоится.

4) По сему предписанію можно Инбирь приготовлять и въ поправленномъ меду.

Digitized by Google

Ирь.

Корни этой травы, которая по Ботанически называется *Кальмусъ*, и составляетъ родъ цвѣтовъ Ириковъ или Касатиковъ, растущій по мокреднамъ, приготовляются въ замѣну Инбирю слѣдующимъ образомъ:

1) Отобравъ хорошихъ корней, обрѣзать съ нихъ мочку, варить въ водѣ, пока размякнутъ; воду слить, очистить корни, и склавъ въ банку, налить сахарнымъ густымъ сыропомъ; впрочемъ поступать по вышесказанному объ Инбирѣ.

2) Ирь наливать *медомъ*. Корни на слабомъ угольномъ огнѣ варить въ водѣ, пока выдетъ изъ оныхъ горечь и острота. По томъ оскоблить острымъ ножичкомъ, разрѣзать въ куски желаемой величины, положить въ чистую холодную воду, поварить въ этой водѣ еще немного, и откинуть на полотенцо или сито. Когда осохнутъ, сложить въ банку, и налить горячимъ медомъ однимъ, или пополамъ съ сахаромъ.

3) Когда Ирь настоится въ сахарномъ или медовомъ сыропѣ, можно оной вынувъ, сушить.

Десясилъ.

Корень этотъ не столько составляетъ конфектъ, сколько домашнее лѣкарство отъ припадковъ груди, легкаго и желудочныхъ; почему дѣлаютъ изъ онаго слѣдующія приготовленія:

1) Сперва корни оскоблить и изрѣзать въ кружки, или продолговатые кусочки, положи на ночь въ холодную воду, а поутру приставь на огонь котликъ съ водою.

2) Когда вода закипитъ, положить въ нее корни, и поваривъ столько, во сколько порознь два яица сварить можно, воду слить, а корни откинуть на полотенцо очахнуть.

3) Разваривъ и очистивъ сахару въ сыропъ, положить въ него корни, прибавивъ тутъ же розовой воды. Поваривъ немного, корни выловить уполовною ложкою, а сы-

Digitized by Google

сыропъ густо уваривъ, когда остынетъ, вылить на корни, сложенные въ банку.

4) Нѣкоторые очищенные и изрѣзанные корни мочатъ три недѣли въ водѣ, которую ежедневно перемѣняютъ; развариваютъ послѣ мягко, кладутъ въ горшки, и наливаютъ сахарнымъ сыропомъ, которой по времени, естьли отжидѣетъ, сливая, увариваютъ густо.

5) Приготовляютъ же Девясильные корни и въ мозгѣ. Вначалѣ этой статьи сказано уже, какимъ образомъ виноградной сокъ къ сему приготовляется. Здѣсь же присовокупляется еще то, что до половины уваренной и сниманіемъ при томъ пѣны очищенной мозгъ очень долго стоять можетъ, когда его по сваренїи разлить въ бутылки, а давъ нѣсколько дней постоять, когда отсядетъ изъ него гуща, съ оной сѣдить въ новыя бутылки. Это повторить до нѣскольку разъ, и наконецъ держать въ погребѣ. Очищенный таковымъ образомъ мозгъ въ употребленїи не пучитъ, столькожъ здоровъ и вкусенъ бываетъ, какъ сахарной сыропъ. Естьли постоитъ онъ нѣсколько лѣтъ въ погребѣ, осаживаетъ изъ себя на стѣнахъ бутылки свой винной камень, и въ особливости бываетъ способенъ къ наливанїю цѣльныхъ овощей, коимъ сообщаетъ винной вкусъ.

Фіялки или Маткина-Душка.

Изъ сихъ цвѣтовъ приготовляютъ консервы и сыропы. *Консервъ* приготовляется таковымъ образомъ:

1) Ощипавъ съ цвѣточковъ сихъ голубые ихъ листки, разотри оные въ каменной иготѣ, или чашкѣ такъ, чтобъ ни одного цѣльнаго листочка видимо не было.

2) Между тѣмъ, какъ листки растираются, въ тазу распустить сахару, и дать только однажды вскипѣть. Четыре фунта обыкновенная мѣра, а меньше фунта никогда употреблять не должно, для того, что сахаръ будетъ къ тазу пригорать и много онаго потратится. На распущеніе кладется фунтъ воды

на

Digitized by Google

на четыре фунта сахару; приставляется на умѣренной угольной жарЪ, чтобы сахарЪ исподоволь разошелся. Когда вскипитЪ, снимать съ него пѣну деревянною лопаткою и по часту взмѣшивать, чтобЪ всюду равно варился. ЖарЪ поддувать должно спереди тазу, чтобЪ пѣна взбивала къ заду таза, отЪ чего оную легче будетЪ снимать. Когда сахарЪ сниманіемЪ пѣны довольно очищенЪ будетЪ, подгрѣсть всѣ угли подЪ средину таза.

3) Что сахарЪ для консерва довольно уварился, узнаютЪ сіе по слѣдующимЪ тремЪ признакамЪ: вопервыхЪ, когда по взмѣшаніи ложку приподнять, мало съ оной упадаетЪ капель; а когда оною махнуть, потянутся какЪ бы ниткн. Вовторыхъ, когда приподнять на ложкѣ, послѣдняя капля загибается крючкомЪ, или какЪ бы хвостикомЪ. ВЪ третьихЪ, когда сахарЪ довольно поваренЪ будетЪ, что кипитЪ оный не по срединѣ, но со всѣхЪ сторонЪ медленно.

4) Тогда снять сахарЪ съ огня, и дать большому онаго жару охолодѣть. Взять тогда стертые фіялковые цвѣты, положить кучею къ одной сторонѣ тазу, прижать деревянною ложкою, послѣ мѣшать скоро; продолжать это, пока совсѣмЪ кипѣть перестанетЪ; сіе значитЪ, что вся сырость изЪ цвѣтовЪ вышла уже парами.

5) На помянутые четыре фунта сахару кладется тертыхЪ цвѣтовЪ комЪ, величиною вЪ кулакЪ десяти лѣтняго робенка.

6) Когда консервЪ поостынетЪ, раскладывать оной серебряною ложкою вЪ бумажныя коробочки, чтобЪ послѣ можно было разрѣзать въ сухарики. Верхнее, которое всегда составляетЪ леденецЪ, должно ложкою славливая, выливать на листЪ бумаги.

7) Чтобы этотЪ консервЪ, которой очень прилипаетЪ къ тазу, можно было выбрать изЪ онаго до послѣдней крошки, надобно капнуть четыре капли на углы

Digitized by Google

куска ссѣвшагося консерву, и тазъ надъ огнемъ покатать: то отстанетъ онъ отъ тазу, и можно будетъ соскрести оной въ кучу и вынуть. Поскребки сего консерву не могутъ быть таковы цвѣтны, какъ верхніе слои; ибо ко дну таза собирается вся нечисть изъ сахару. Теряетъ же онъ цвѣтъ свой, когда варить его на огнѣ.

8) Какъ скоро консервъ въ бумажныхъ коробочкахъ сядетъ, не давъ оному совсѣмъ остыть, разрѣзывать въ сухарики; въ противномъ случаѣ оной изломается. Естьли же цѣлою плиткою изъ коробочки вынуть, не должно допускать совсѣмъ остынуть. Въ случаѣ же, когда консервъ совсѣмъ остылъ, и изъ коробочки не выходитъ, надобно коробочку поставить на горячую доску; тогда оной отойдетъ и свободно вынется.

9) Въ разсужденіи всѣхъ консервовъ надобно замѣчать троякое: вопервыхъ, чтобъ дѣлать оные въ тепломъ мѣстѣ: ибо стужа очень мѣшаетъ сему. Во-вторыхъ, столы должны быть чисты и не сальны: ибо горячіе консервы сквозь бумагу сальность въ себя втягиваютъ, и отъ того окрѣпчать не могутъ. Въ третьихъ, бумага для коробочекъ должна быть бѣлая, чистая и сухая.

Таковымъ образомъ дѣлаютъ консервы изъ цвѣтовъ жасминныхъ, каприфоліи, зеленыхъ фенхельныхъ листовъ и проч.

Иное приготовленіе *Конфекту* изъ Мапкиной Душки:

1) Осчипавъ листки съ фіялочныхъ цвѣтовъ, столочь въ каменной ихотѣ, или мягко стереть въ каменной чашкѣ; взять 4 фунта сахару, смочить фунтомъ воды, разварить, снимать пѣну и помѣшивать иногда; огонь подложить съ одной стороны тазу, чтобъ пѣна была къ другой сторонѣ, и тѣмъ лучше снимала быть могла.

2) Когда пѣна будетъ очищена, огонь подложить подъ средину тазу; и какъ скоро сыропъ начнетъ прясться, снять съ огня. 3)

Digitized by Google

3) Какъ пройдетъ самой большой пылъ сыропа, положить въ него толченыхъ цвѣтовъ кусокъ, въ два или три куриныхъ яица величиною, придавить деревянною ложкою къ одной сторонѣ въ сыропъ, перемѣшать довольно, приподнимая вверьхъ ложкою, пока кипѣть перестанетъ.

4) Выложить послѣ въ бумажныя коробочки.

О дѣланіи изъ Маткиной Душки сыропу см. *Сыропъ*.

Розовой цвѣтъ.

Употребляются къ сему только цвѣты алыхъ Розовъ; а хотя изъ бѣлыхъ Розовъ и дѣлаютъ иногда консервы, но доброта и запахъ оныхъ скоро теряются.

Приготовленіе *жидкаго конфекту* изъ алыхъ Розовъ производится тако:

1) Возьми цвѣтовъ, какъ скоро оные распускаться начнутъ; отъ каждаго листка нижнюю зелень и желтое обрѣзать ножницами, столочь по шомъ чистые листки въ каменной иготѣ, или въ чашкѣ каменной стерѣть; въ продолженіи чего въ половину вѣсомъ противъ цвѣтовъ взять толченаго сахару, мало помалу всыпать.

2) Когда это будетъ перетерто и перемѣшано, поставить этотъ консервъ на двѣ недѣли въ каменной чашкѣ или стеклянной банкѣ на солнцѣ; банку не очень надобно наполнять, потому что цвѣты начнутъ киснуть, и очень взобьютъ. Послѣ сего поставить посудину на четыре или на пять дней въ тѣнь; дополнить банку изъ другой посудины. Послѣ ставить въ сохраненіе, завязавъ смоченнымъ пергаминомъ, или говяжьимъ пузыремъ.

Впрочемъ Розы варятъ и просто поподобію другихъ вареньевъ, употребляя на фунтъ очищенныхъ цвѣтовъ фунтъ сахару, и подбавляя немного лимоннаго соку, чтобъ цвѣтъ отъ варенія не побѣжалъ. — О дѣ-

Digitized by Google

ланїи изъ Розоваго цвѣту сухаго консерву смотри въ статьѣ *Конфекты Сухїе.*

Смѣшанныя наставленїя

Къ варенїю конфектовъ, изъ разныхъ книгъ собранныя.

Изъ книги: la Cuiſiniere bourgeoiſe.

Какимъ образомъ очищать сахаръ къ варенїю всякаго рода конфектовъ? Взять яичной бѣлокъ, взбить оной съ водою въ пѣну; бѣлковъ употребить по мѣрѣ того, сколько развариваетсѧ сахару. Сахаръ смочить водою холодною, подливая оной, пока сахаръ весь разойдется; положить тогда бѣлку взбитаго, варить, снимая пѣну, пока оной болѣе не будетъ оказываться. Тогда снявъ съ огня, процѣдить сквозь бѣлую салфетку, или сито, и хранить къ какому угодно употребленїю.

Компоты изъ яблокъ по Португальски. Взявъ сколько нужно ранетовъ или яблокъ, вырѣжь изъ нихъ сѣмянники, положи ихъ въ тортную сковороду, или на серебряное блюдо; въ каждое яблоко или ранетъ вложи по кусочку сахару, или когда сѣмянники выниманы жестяною трубкою, то въ ямки насыпь толченаго сахару; надлежитъ также усыпать сахаромъ и дно посуды. Поставь въ печь, или тортную сковороду, загреби въ жаръ; когда испекутся, подавать на столъ горячїе: ибо это приготовленїе на скорую руку.

О прочемъ пріуготовленїи компотовъ см. *Компоты.*

Мармелоды.

Мармелодъ изъ зеленаго Миндалю и зеленыхъ Абрикозовъ. Возьми Миндалю или Абрикозовъ зеленыхъ; оные приготовляются одинакимъ образомъ. Сбить съ нихъ мохъ, положивъ минуты на двѣ въ горячїй щолокъ, а вынимая, оттирай руками. Вари по томъ въ водѣ, пока сдѣлаются мягки, выложи въ холодную воду, дай отечь въ ситѣ, послѣ раздави, и протирай сквозь сито.

При-

Digitized by Google

Приставь этотъ кисель на огонь, чтобъ пообвяло, мѣшай и держи на огнѣ, пока будетъ приставать къ тазу. Послѣ сего свѣсь этотъ кисель, столькоже вѣсомъ возьми сахару, приставь сахаръ на огонь, смочивъ водою; вари, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, какъ сыропъ, захваченной между двухъ пальцовъ, и обмоченной въ воду, будетъ ломаться. Положи тогда кисель въ сыропъ, мѣшай, не давая вскипать, на слабомъ огнѣ; наконецъ сложи въ горшки или въ банки.

Мармелодъ изъ Земляники. Взявъ полфунта Земляники, перемой, дай отечь на ситѣ и протри сквозь оное. Приставь на огонь полфунта сахару съ рюмкою воды, развари и очисть пѣну; увари сахаръ, пока оной будетъ прясться, положи въ него Землянику протертую, убавь огня, чтобъ не вскипало, мѣшая безпрестанно; поваривъ нѣсколько, складывай въ банки. Этотъ размѣръ служитъ для количества, какое будетъ угодно.

Мармелодъ изъ Малины. Развари фунтъ сахару по преждесказанному, и когда довольно уваристся, положи въ него Малину, приготовленную слѣдующимъ образомъ: отобравъ ягодъ два фунта, протри сквозь сито въ кисель, вари оной особливо на огнѣ, пока будетъ приставать къ тазу; тогда выложи въ сыропъ, дай нѣсколько разъ вскипѣть, мѣшая безпрестанно. Послѣ складывай въ банку.

Мармелодъ изъ Вишенъ. Развари два фунта сахару тѣмъ же способомъ, какъ сказано объ Мармелодѣ изъ земляники. По томъ четыре фунта Вишенъ, изъ коихъ косточки вынуты, и хвостики ощипавъ, положи въ сахаръ этотъ; перемѣшай и вари до тѣхъ поръ, какъ сыропъ начнетъ склеивать пальцы; сложи въ банку.

Мармелодъ изъ Помаранцовыхъ цвѣтовъ. Положи съ четвертью фунтъ сахару въ тазъ съ бутылкою воды, вари снимая пѣну, и увари а суфле; тогда положи въ него Помаранцовые цвѣты, приготовленные таковымъ

Digitized by Google

образомъ: нащипавъ полфунта Помаранцовыхъ цвѣтовъ, вари оные четверть часа въ водѣ; снявъ съ огня, брось въ нихъ щепотку квасцовъ; приставь на огонь другой воды; когда закипитъ, подави въ нее соку изъ лимону; вычерпавъ ложкою Помаранцовые цвѣты, положи въ эту воду, и вари, пока размякнутъ; послѣ того выложи ихъ на полчаса въ холодную воду, въ которую пущено немного лимоннаго соку. Послѣ выложи цвѣты въ полотенцо, выжми изъ нихъ воду, и столокши въ иготѣ, положи въ вышесказанной сыропъ; перемѣшай, державъ на умѣренномъ огнѣ, вскипать не допуская. Сложи въ банку, и когда остынетъ, посыпь сверху толченымъ сахаромъ.

Мермелодъ изъ Абрикозовъ простой. Взявъ шесть фунтовъ Абрикозовъ не очень спѣлыхъ, скроши ихъ, какъ возможно мѣльче, и складывай въ котликъ. Косточки ихъ перебей, облупи съ ядеръ кожу, изрѣжь ядра въ полосочки, и смѣшай съ крошенымъ мясомъ Абрикознымъ; приставь котликъ (или тазъ) на огонь, положи полтора фунта сахару, мѣшай ложкою, чтобы крошево не пригорѣло, снимай временно съ огня и перетирай ложкою; поваривъ до тѣхъ поръ, какъ Мермелодъ этотъ, взятой между пальцовъ, будетъ оные склеивать нѣсколько. Тогда остудивъ, складывай въ банки.

Мермелодъ Сливной. Вынувъ изъ Сливъ косточки, возьми Сливнаго мяса какое угодно количество, вари на огнѣ съ малою долею воды, до тѣхъ поръ, какъ развариться въ кисель, протри сквозь сито; протертое приставь на огонь, и вари до тѣхъ поръ, какъ станетъ начинать приставать къ тазу. Между тѣмъ отвѣсивъ сахару наровнѣ противъ Сливъ, развари съ водою въ сыропъ, очисти оной сниманіемъ пѣны, и уваривъ а кассе; тогда положи въ него Сливной кисель, перемѣшай, и вари, пока станетъ закипать. Давъ остынуть, сложи въ банку, и засыпь сверху толченымъ сахаромъ.

Мар-

Digitized by Google

Мармелодъ Грушевой. Вари Груши въ водѣ, пока сдѣлаются подъ пальцами мягки; облупи тогда съ нихъ кожу, мясо протри сквозь сито, и вари на огнѣ, пока начнетъ приставать къ тазу; свѣсь этотъ кисель, и столькожъ вѣсомъ положи сахару въ другой тазъ; распустивъ водою, вари, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока сахаръ начнетъ прястся; положи тогда въ него Грушевой кисель, перемѣшай; и когда начнетъ закипать, сними съ огня, остуди, складывай въ банки, и сверху посыпь толченымъ сахаромъ.

Мармелодъ изъ Персиковъ. Взявъ Персиковъ не очень спѣлыхъ, вынь косточки, мясо изруби и вари по вышесказанному о Мармелодѣ простомъ изъ Абрикозовъ.

Мармелодъ Барбарисной. Развари полтора фунта сахару въ сыропъ, пока начнетъ прястся; тогда положи въ него Барбарисъ, приготовленной слѣдующимъ образомъ: фунтъ ягодъ, изъ коихъ вычищены сѣмяна, положи въ тазъ съ рюмкою воды, развари въ кисель, протри сквозь сито крѣпко, чтобъ все прошло, а въ ситѣ остались бы только кожицы; протертое приставь на огонь, и вари, мѣшая, до тѣхъ поръ, какъ начнетъ приставать къ тазу: вылей тогда сыропъ, перемѣшай и вари до закипѣнія; сними съ огня и складывай.

Мармелодъ изъ зеленаго Винограду по мѣщански. Возьми неспѣлаго Винограду сколько нужно будетъ, очисти ягоды съ грозда, и приставь на огонь въ горячей водѣ; когда Виноградъ начнетъ блѣднѣть и всплывать на верхъ воды, влей на него не много холодной воды, сними съ огня, и накрой, чтобъ онъ принялъ свой зеленой цвѣтъ. Когда вода, въ которой Виноградъ варенъ, довольно остынетъ, выложи ягоды на сито отець и протри сквозь сито деревянною ложкою. Протертое приставь въ тазу съ равнымъ вѣсомъ сахару, и вари, пока Мармелодъ этотъ, захваченной между пальцовъ, будетъ ихъ не много склеивать; дай тогда остынуть и складывай въ банки.

Digitized by Google

Мармелодъ изъ Айвы. Возьми Айвы сколько нужно, вари въ водѣ, пока сдѣлается мягка, выложи въ холодную воду. Когда остынетъ, разрѣжь каждую Айву на четверо, очисть кожу, и выкинувъ сѣмянники, протри сквозь сито. Приставь протертое на огонь, и вари, пока довольно огустится. Свѣсь сахару равно противъ Мармелоду или киселя Айвнаго, развари сиропъ по вышесказанному о Мармелодѣ изъ грушъ, смѣшай въ него Мармелодъ, и когда приготовится закипать, сними съ огня и остуди къ складыванію въ банки.

Мармелодъ Яблочной. Вари яблоки цѣлыя въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ оныя начнутъ отъ пальцовъ вдавливаться; выложи ихъ въ холодную воду, чтобъ кожа отстала: облупивъ оную, протри яблоки сквозь сито; протертое приставь на огонь, и увари до сгущенія. Отвѣсь сахару равно противъ Мармелоду, смѣшай съ Мармелодомъ деревянною ложкою, приставь на огонь, продолжай мѣшать; когда начнетъ закипать, сними съ огня, и не много остудивъ, складывай въ банки, и не завязывая оныхъ, пока совсѣмъ не остынетъ.

Варенье изъ Абрикозовъ. Облупи Абрикозы, вынь изъ нихъ косточки, и на каждой фунтъ Абрикознаго мяса возьми по три четверти фунта сахару, которой очисти по сказанному въ началѣ сего отдѣленія, и увари а суфле; положи въ него тогда Абрикозы, и мѣшая деревянною лопаточкою, вари до тѣхъ поръ, пока станетъ склеивать пальцы: это знакъ, что варенье поспѣло, и можно оное складывать въ банку.

Варенье изъ Вишенъ. Взявъ Вишенъ желаемое количество, очисть хвостики и вынь косточки. Впрочемъ поступай въ разсужденіи варенія и мѣры сахару по сказанному въ предшедшемъ параграфѣ о варенія изъ Абрикозовъ.

Ягодникъ изъ Смородины. Взявъ очищеннаго сахарнаго сиропу по сказанному въ началѣ сего отдѣленія, счи-

Digitized by Google

считая фунтъ на фунтъ ягодъ. Сыропъ увари а кассе, положи въ него сокъ, изъ ягодъ выжатой и процѣженной, дай два раза вскипѣть; сними тогда съ огня, и не много остудивъ, складывай въ банки. — Когда Ягодникъ совсѣмъ остынетъ, наложи на него кружокъ бумажной, омоченной Французскою водкою; это служитъ къ лучшему сохраненію Ягодника и относится до всякихъ вареньевъ.

Ягодникъ изъ Яблокъ. Оной приготовляется тѣмъ же способомъ, какъ изъ Смородины, кромѣ того, что надобно изъ Яблокъ извлечь сокъ, разваривъ ихъ въ водѣ, и продавивъ сквозь полотенцо: этотъ сокъ класть въ сыропъ, и варить по вышесказанному объ Смородинѣ, уваривая до того, какъ Ягодникъ сдѣлается прозраченъ.

Варенїе зеленаго Винограду. Вычистивъ изъ онаго сѣмяна, отвѣсить на фунтъ Винограду фунтъ сахару, и укласть въ тазъ слоями, пересыпавъ сахаромъ; приставь на огонь умѣренной, и вари слабымъ перебираніемъ, пока Виноградъ начнетъ зеленѣть: это значитъ, что уварено довольно, и можно остудивъ, складывать въ банки.

Виноградъ вареной цѣлыми ягодами. На фунтъ ягодъ возьми фунтъ толченаго сахару; распустивъ оной розовою водою, положи въ него ягоды, снимай пѣну во время варенія, и давъ вскипѣть разъ до четырехъ, остуди и складывай въ банку.

Варенїе изъ Сливъ. Взявъ оныхъ хорошаго роду, бѣлыхъ или краснокожихъ, только что поспѣвать начинающихъ, повари въ водѣ, чтобъ сдѣлались мягки; тогда выложи ихъ ложкою въ холодную воду. — На сто Сливъ развари въ сыропъ пять фунтовъ сахару, очисть оной и увари довольно густо. Сливы осторожно склади въ горшокъ и горячїй сыропъ влей на нихъ. Когда сыропъ отжидѣетъ, сливши оной, перевари, и опять горячїй взлей на Сливы.

Digitized by Google

Таковымъ образомъ приготовляются въ сыропѣ Абрикозы, Груши и другіе плоды.

Замѣчаніе о варенiи разныхъ заѣдокъ Х. Криспа.

Ягодникъ изъ Смородины.

Смородину обобравъ съ вѣтточекъ, обмыть и продавить сквозь полотенцо. Равную мѣру противъ соку положить толченаго сахару въ тазъ, варить вмѣстѣ съ сокомъ, снимая пѣну. Наблюдать, чтобъ не переварилось; ибо отъ того почернѣетъ; а хотя и кажется жидко; но когда остынетъ, ягодникъ будетъ густъ.

Яблоки.

Очистивъ съ Яблокъ кожу, и не отрывая стебельковъ, вари ихъ въ водѣ; вынувъ изъ оной, остуди, и положи въ другой тазъ одно близь другаго. Въ приготовленной сыропъ положи стаканъ Французскаго вина, вылей на Яблоки, и вари, пока сыропъ огустѣетъ.

Варенье изъ сухой Малины.

Взявъ хорошей сухой Малины, клади въ банку слоями, пересыпая каждый слой толченымъ сахаромъ; таковымъ образомъ наполни банку, и дай ей стоять, пока сокъ появится; этотъ сокъ варить, пока сгустится, положить въ него нѣсколько ягодъ Малины изъ банки, поварить еще: получишь Варенье, очень сходное къ приготовляемому изъ свѣжей Малины.

Варенiе Земляники и Смородины.

Положить въ тазъ сперва сахаръ, по томъ ягоды, и давъ нѣсколько разъ вскипѣть, пропусти сквозь сито: въ этотъ сыропъ положи свѣжихъ отборныхъ ягодъ, повари немного, вынь ягоды осторожно, и склади въ банку, а сыропъ еще уваривъ, взлей на ягоды.

Вишни приготовлять, чтобъ не сморщились.

Возьми лучшихъ отборныхъ Вишенъ, когда онѣ еще только начнутъ чернѣть; стебельки осторожно

обор-

Digitized by Google

оборви. Столки хорошаго сахару, насыпь онаго слой въ банку, наклади до половины ягодъ, послѣ насыпь сахару слой, а по томъ продолжай класть слой Вишенъ и слой сахару; выверши сахаромъ, послѣ чего завяжи пузыремъ и сверху холстиною; держать банку должно въ погребѣ. Таковымъ образомъ можно сберечь Вишни какъ бы свѣжія и получить Вишенной сыропъ.

Барбарисъ вѣточками.

Взявъ Барбарису съ вѣточками, изъ ягодъ булавкою вычистить сѣмяна и связать кисточками. Выжавъ соку изъ другихъ Барбарисныхъ ягодъ, развари въ немъ сахаръ въ сыропъ очень густой; этотъ сыропъ вылей на кисточки ягодъ, сложенныя въ банку, еще горячій.

Варенїе Крыжовнику.

Отобравъ ягодъ, поспѣвать начинающихъ, надрѣжь ихъ съ одной стороны, вычисти сѣмяна; въ тазъ изъ желтой мѣди посыпь толченаго сахару, а по томъ клади ягоды слоями, пересыпая сахаромъ, пока тазъ наполнится; полей не много водою розовою, или хотя простою, и вари, пока ягоды проварятся.

Таковымъ образомъ можно варить Вишни, красную и черную Смородину.

Наставленїе

Изъ книги, называемой: Новая полная, поваренная, о варенїи нѣкоторыхъ закусокъ.

О варенїи Грецкихъ Орѣховъ.

Взять Грецкихъ Орѣховъ съ дерева, на примѣръ около Иванова дни, когда у нихъ скорлупа еще не одервенѣла, проколоть каждый деревянною обвостренною спичкою крестъ накрестъ, положить въ холодную воду, всякой день оную три раза перемѣнять, и продолжать

жать мочить девять дней. По томъ въ котлѣ съ водою такъ мягко варить, чтобы тоненькою соломиною проколоть ихъ можно было; выложить Орѣхи тогда, чтобъ осякли; въ каждый Орѣхъ воткнуть по гвоздичкѣ и по кусочку корицы, и скласть ихъ въ банку. Сварить сыропъ изъ хорошаго бѣлаго сахару, дать оному остынуть, и влить на Орѣхи, чтобъ ихъ совсѣмъ покрыло. Когда чрезъ нѣсколько дней сыропъ отжидѣетъ, слить оной и уварить густо, и тепловатой опять налить на Орѣхи; это повторять, пока сыропъ остоится. Поелику въ переваркѣ сыропу убываетъ, должно всегда прибавлять въ него по куску сахару, чтобъ сыропу было достаточно покрыть Орѣхи.

Вишни варить.

Взявъ сколько угодно хорошихъ Вишенъ, обрѣзать стебельки, и на каждые два фунта Вишенъ употребить по фунту толченаго и просѣяннаго добраго сахару. Положи въ тазъ горсть Вишенъ, приставь на жаръ, почасту тазъ потряхая, чтобъ ягоды не пригорѣли. Когда Вишни начнутъ лопаться, положить на нихъ ложку сахару, и опять горсть Вишенъ, потряхать такимъ же образомъ; это продолжать, пока всѣ Вишни и сахаръ въ тазъ положишь, а трясти до тѣхъ поръ, какъ Вишни всѣ въ соку станутъ. Тогда уварить Вишни до спѣлости, и не медливъ, чтобъ не переварились, выбрать уполовною ложкою, имѣющею скважины, чтобъ жижа чисто въ тазъ стекала. Вишни скласть въ стеклянныя банки, а жижу уварить въ густой сыропъ, и чуть теплую вылить на ягоды въ банки; оныя завязывать когда уже совсѣмъ остынетъ. Естьли сыропъ по времени ожидѣетъ, должно оной переваривать, пока остоится.

Вишни Шпанскія варить.

Взять фунтъ Шпанскихъ Вишенъ, сахару фунтъ съ четвертью: сахаръ смочивъ малиновымъ сокомъ, приставить на огонь, варить, снимая пѣну, и дать нѣсколь-

Digitized by Google

сколько сгуститься; тогда снять съ огня и дать поостынуть. У Вишенъ стебельки обрѣзавъ, положить ихъ въ сыропъ, и варить до тѣхъ поръ, какъ сыропъ на ложкѣ зачнетъ садиться; въ это время снявъ съ огня, дать простынуть и скласть въ банки.

Вишни безъ костей варить.

Изъ Вишенъ кости выбрать, и на всякой фунтъ вычищенныхъ ягодъ взять безъ четверти по фунту сахару. Сахаръ сперва разварить не много, по томъ положить въ него Вишни и продолжать, пока Вишни проварятся; тогда ягоды выбрать на каменное блюдо, а сыропъ одинъ уварить густо. Снявъ сыропъ съ огня, положить въ него Вишни, и какъ поостынетъ, складывать въ банки. Естьли сыропъ по времени отжидѣетъ, должно оной переварить. Можно, кому угодно, косточки Вишенные перебить, начинить оными Вишни и послѣ варить по вышесказанному.

Вишни инымъ образомъ варить.

На каждый фунтъ Вишенъ взять по фунту сахару, разварить оной въ сыропѣ и очистить, варить до тѣхъ поръ, какъ станетъ нянуться ниткою: тогда отборныя Вишни, вѣсомъ противъ сахару, обрѣзавъ стебельки, положить въ сахаръ, и варить, пока Вишни сморщатся. Вишни тогда выбрать, скласть въ банки, а сыропъ еще уваривъ, остудить и вылить на ягоды.

Вишни варить инымъ способомъ.

Взявъ сколько угодно Вишенъ, столочь въ иготѣ, по томъ сокъ изъ нихъ выжать, дать отстояться, и съ гущи осторожно слить, процѣживая сквозь сито или полотенце. Сокъ этотъ взварить, пѣну снимать и перемѣшать со столькимъ сахаромъ, чтобъ сталъ очень сладокъ, и Вишни, въ немъ варенныя, были бы сладки; опять на огонь приставить, варить, очищая пѣну, пока сдѣлается густъ. Кому угодно, можно въ него класть корицу и гвоздику. Остудивъ этотъ сыропъ, по-

Digitized by Google

положить въ него Вишни и варить на слабомъ огнѣ; пока Вишни сморщатся; тогда ихъ выбрать въ банки, а сыропъ еще гуще уваривъ и поостудивъ, вылить на ягоды.

Вишни безъ косточекъ другимъ образомъ.

Изъ отборныхъ спѣлыхъ Вишенъ выбрать бережно косточки съ стебельками, чтобы ягодъ не перемять; и сперва по предписанному сварить Вишеннаго суку, дать ему поостыть, и тогда ягоды въ него положивъ, исподоволь варить, пока поспѣютъ. Тогда ягоды вонъ, сыропъ уварить до надлежащей густоты, и попростудивъ, вылить на Вишни, складенныя въ банки. Естьли по времени отводянѣютъ, сыропъ съ нихъ сливши, переварить.

Приготовленіе Шпанскихъ Вишенъ инымъ образомъ.

Взять Шпанскихъ Вишенъ сколько угодно; пока оныя не совсѣмъ еще поспѣли; вывернуть изъ нихъ проворно стебельки, чтобъ сокъ не вышелъ, покласть въ кадочку, и, естьли угодно, слои пересыпать крупно толченою корицею и гвоздикою. По томъ взять столько сахару, чтобъ развареннаго изъ него сыропу довольно было наполнить кадочку съ Вишнями; сварить въ сыропъ, очистивъ оный по обыкновенію; дать поостынуть, и чуть теплой взлить на Вишни; чтобы все покрыло; кадочку содержать должно въ холодномъ мѣстѣ. По нѣсколькихъ дняхъ осмотрѣть; Вишни дадутъ изъ себя очень пріятной сокъ, но не давать оному окисать; для чего безпрестанно сыпать въ него толченаго сахару, пока остоится и киснуть болѣе не станетъ. — Сокъ этотъ можно разводить виноградными виномъ; что составитъ хорошую вишневку; а ягоды въ числѣ конфетовъ идутъ на столъ.

Смо-

Смородину варить.

Взять крупныхъ ягодъ красной спѣлой Смородины, ощипать съ вѣточекъ, на каждый фунтъ ягодъ взять безъ четверти по фунту сахару; сахаръ развaрить въ сыропъ посредственной густоты, дать оному немного поостынуть и отстояться; тогда положить въ него ягоды и варить по обыкновенію. Когда Смородина поспѣетъ, выбрать оную вонъ рѣшетчетою ложкою, давая сыропу стекать въ тазъ; сыропъ уварить густо, а простудивъ, положить въ него опять Смородину и скласть въ банки. Естьли сыропъ начнетъ жидѣть, надобно выложить въ тазъ и совсѣмъ варить, пока огустѣетъ.

Смородину варить иным образомъ.

Отобрать крупныхъ ягодъ спѣлой Смородины, и поскорѣе ощипать съ вѣточекъ, на каждой фунтъ ягодъ взять по полуфунту толченаго сахару, класть Смородину въ тазъ, пересыпая слои сахаромъ, приставить на огонь; когда Смородина сдѣлается вся въ соку, ягоды выбрать, сокъ варить, снимая пѣну; очистивъ приварить въ немъ еще ягоды и складывать въ банки. Впрочемъ поступать по прежде писанному.

Крыжовникъ варить, чтобъ зеленъ былъ.

Взять зеленыхъ ягодъ крупныхъ голаго Крыжовнику, очистить стебельки и засохлой цвѣтъ; распарывать каждую ягодку булавкою и сѣмяна вычистить: производя сіе, класть его въ холодную воду. Послѣ выбрать въ тазъ, налить кипяткомъ, и накрывъ, оставить стоять сутки, и по томъ выкласть ягоды на блюдо, спрыснуть крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, дать стоять еще сутки; по прошествіи оныхъ выложить на полотенцо, разровнять, чтобы сырость вся изъ него вышла. Тогда скласть его въ банки; разварить съ розовою водою густой сахарной сыропъ, налить на ягоды поостудивъ. Чрезъ каждые четыре дни сыропъ сливая съ ягодъ, перевари-

Digitized by Google

варивать, и сіе производить, пока сыропъ остоится. При послѣднемъ перевариванїи можно и ягодамъ съ сыропомъ дать однажды вскипѣть, и тотчасъ оныя выбравъ, сыропъ до надлежащей густоты уварить, а простудивъ, чуть теплой въ банки съ ягодами скласть. Когда Крыжовникъ по сказанному выше наливается кипяткомъ, должно въ него класть кусокъ съ лѣсной орѣхъ величиною канфоры: это сообщаетъ ягодамъ отмѣнную зелень. — Нѣкоторые для произведенїя зелени кладутъ во время варенїя мѣдныя деньги; но это здоровью крайне вредно.

Крыжовникъ заготовлять инымъ образомъ.

Взять крупнаго голаго Крыжовнику, пока онъ еще зеленъ и твердъ, засохлые цвѣтки, также стебельки съ него обобрать, и нашыкая булавкою по нѣскольку скважинъ на каждой ягодкѣ, бросать оныя въ холодную воду; а изъ холодной воды вынувъ, бросить въ кипящую воду, и накрывъ, дать остынуть. Послѣ сего опять выложить въ холодную воду, и мочить двое сутки, почасту перемѣняя воду. По томъ выложить на чистое полотенцо, чтобы пообсохли; наконецъ взять сахару по разсмотрѣнїю (лучше обыкновенною мѣрою фунтъ на фунтъ), чтобъ было довольно для ягодъ разварить съ розовою водою густой сыропъ: ягоды скласть въ банки и теплымъ сыропомъ налить. Въ перевариванїи сыропу поступать по преждесказанному.

Сливы незрѣлыя варить.

Должно Сливы съ дерева обирать тогда, какъ онѣ только что начнутъ краснѣть, а еще тверды, и дать имъ нѣсколько дней такъ лежать, чтобы не много позавяли; послѣ облупить, и на каждый фунтъ Сливъ взявъ по фунту сахару, разварить въ сыропъ съ розовою водою, очистить отъ пѣны, и варить до тѣхъ поръ, какъ станетъ въ тонкую нитку тянуться; тогда Сливы въ него положивъ, не много поварить, чтобы только проварились; послѣ выбрать вонъ, жижѣ дать съ

нихъ

нихъ отечь; а сыропъ уваривъ густо, взлить на Сливы, разложенныя по банкамъ. Естьли сыропъ отжидѣетъ, переваривать по обыкновенію.

Сливы спѣлыя въ сыропѣ.

Обирать оныя съ дерева, когда уже поспѣютъ, но не очень еще мягки; положить ихъ въ муравленой горшокъ, взять чистаго бѣлаго (поправленнаго) меду по поламъ съ водою, варить въ сыропъ, очистить его двумя яичными бѣлками, пѣну начисто снимать, и уваривъ сыропъ густо, простудить и налить на Сливы; наложить деревянной кружокъ и небольшой гнетъ, чтобы Сливы оставались погружены въ сыропѣ. — Можно таковымъ же образомъ Сливы спѣлыя наливать сахарнымъ сыропомъ.

Сливы чтобъ по свареніи были зелены.

Взять Сливъ, начинающихъ поспѣвать, но когда онѣ еще тверды, кожицу съ нихъ слупить, и покласть въ банку; послѣ наливать сахарнымъ сыропомъ, или патакою очищенною. — Таковымъ образомъ можно заготовлять черносливъ и венгерки, съ косточками и безъ косточекъ. Сыропъ должно чрезъ нѣсколько дней осматривать, и какъ скоро начнетъ жидѣть, сливая, переваривать; это повторять, пока остоится.

Яблоки или Груши варить.

Надобно употреблять къ сему плоды не очень сочные; Яблоки родовъ сходствующія къ Борсдорфскимъ къ сему всѣхъ лучше, а Груши выбирать лучшихъ родовъ. Сперва ихъ очистить, разрѣзать надвое, сѣмянники выкинуть, и положить на нѣсколько часовъ въ воду. По томъ приготовить по мѣрѣ плодовъ сахару въ сыропъ, очистить оный сниманіемъ пѣны, и Яблоки и Груши полотенцемъ перетеревъ сухо, тотчасъ въ сыропъ положить, для того, что когда онѣ сухія полежатъ, тотчасъ чернѣютъ. Поварить ихъ въ сыропѣ, но такъ, чтобъ не переварить. Груши по свойству ро-

Digitized by Google

да можно варить нѣсколько долѣе Яблокъ. Послѣ Яблоки или Груши выбравъ, раскласть на блюда, а сыропъ густо уваритъ, и вылить на плоды, складенные въ банки. Естьли сыропъ начнетъ жидѣть, слить его, переварить и наливать опять на плоды; это повторять, пока сыропъ остоится.

Разныя записки,

До варенїя заѣдокъ относящїяся.

Какъ Персики въ сахарѣ варить?

Возьми фунтъ спѣлыхъ Персиковъ, и вынь изъ нихъ кости; послѣ полфунта сахару, и разваривъ жиденькой сыропъ, положи въ него Персики, взвари одинъ разъ, и остудивъ на блюдѣ, склади въ банку. Чрезъ четыре дни сыропъ съ Персиковъ сливши, подбавь въ него четверть фунта сахару, дай вскипѣть четыре раза, и остудивъ взлей на Персики. Чрезъ два дни слей сыропъ опять, прибавь сахару еще четверть фунта, и очистивъ пѣну, положи въ него Персики, и вари, пока сыропъ, между пальцовъ взятый, будетъ ихъ склеивать. Послѣ чего сыропъ уже отжижаться не станетъ.

Персики варить въ водкѣ Французской.

Взять двацать Персиковъ неспѣлыхъ, стерѣть съ нихъ мохъ, наколоть булавкою, и положивъ въ кипящую воду, дать имъ нѣсколько повариться, вынимать и класть въ холодную воду. Полтора фунта сахару разварить въ сыропъ, а Персики между тѣмъ вынуть и положить на рѣшето очахнуть. Сыропъ уварить густо, покласть въ него Персики и дать вскипѣть; послѣ чего склавъ въ каменную чашу, налить сыропомъ, держать до сутокъ въ холодномъ мѣстѣ. По прошествїи сутокъ сыропъ слить, и опять уварить густо; тогда Персики въ него опять положить, и давъ вски-

Digitized by Google

вскипѣть разъ, выложить въ чашку съ сыропомъ на сутки, по прошествіи которыхъ сыропъ еще переварить, влить въ него полбутылки Французской водки, Персики скласть въ банку, налить сказаннымъ сыропомъ и завязать пузыремъ. Чрезъ двѣ недѣли осмотрѣть, естьли сыропъ тронулся, поварить его съ прибавкою сахару и водки.

Персики варить другимъ образомъ.

Обтереть мокрою салфеткою съ Персиковъ пыль, и наколоть ихъ большою булавкою. Разварить изъ сахару съ розовою водою густой сыропъ, положить туда Персики, варить исподоволь, чтобъ не вскипѣли; а какъ проварятся, выкласть на каменную тарелку. Сыропъ уварить до тѣхъ поръ, какъ захваченной на ложку будетъ тянуться; тогда Персики склавъ въ банку, сыропомъ налить. Сдѣлать изъ лучинокъ крестикъ и вставить, чтобъ оной препятствовалъ Персикамъ подниматься вверхъ, но чтобъ были они погружены въ сыропѣ. Держать въ холодномъ мѣстѣ, и по времени посматривать, естьли сыропъ отжидѣетъ, слить его, прибавить сахару, подварить, и остудивъ, опять взлить на Персики; это повторять, пока сыропъ остоится.

Какъ варить Лимоны?

У Лимоновъ близь стебельковъ вырѣзать кружокъ, и положивъ Лимоны въ чашку, налить холодною водою, дать стоять двѣнатцать дней, перемѣняя воду дважды въ день, чтобъ размякли. Вынувъ по томъ изъ воды, положить ихъ въ банку, и наливъ теплымъ жидкимъ сахарнымъ сыропомъ, дать стоять четыре дни. Послѣ сыропъ слить, и прибавя въ него сахару, подварить еще, и вылить на Лимоны; это повторять до тѣхъ поръ, какъ въ сыропѣ горечи не будетъ. Наконецъ прибавя въ тотъ же сыропъ сахару, взварить, и въ кипящій положивъ Лимоны, поварить. Лимоны поваривъ вынуть, а сыропъ еще больше огустить ва-

Digitized by Google

ренїемъ. Лимоны скласть въ банку, и наливъ на нихъ теплый сыропъ, поставить въ сохраненїе, посыпавъ сверху толченымъ сахаромъ. — Такимъ же образомъ можно варить и Помаранцы.

Инымъ образомъ. Лимоны наколовъ деревянною спицею, положить въ воду на двое сутки, и ежедневно воду по одному разу перемѣнять; по томъ вынувши изъ воды положить въ кипятокъ, и варить до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки; изъ кипятку выложить ихъ въ холодную воду со льдомъ. Между тѣмъ сдѣлать изъ сахару жидкой сыропъ, положить въ оной вынутые изъ воды и выжатые Лимоны, вскипятить раза три, и выложивъ съ сыропомъ въ банку, оставить. Чрезъ нѣсколько дней, когда сыропъ отжидѣетъ, сливши уварить оной густо, и теплой опять взлить на Лимоны. Можно и вторично подварить, чтобъ сыропъ сдѣлался еще гуще.

Еще другимъ образомъ. Лимоны наколоть спицею, положить въ мѣдной чайникъ, налить горячею водою, накрыть крышкою, и дать кипѣть, пока сдѣлаются очень мягки. По томъ выложить ихъ на блюдо, поставить на ночь на ледъ; на другой день сдѣлать густой сыропъ изъ сахару, Лимоны положить въ банку, и налить онымъ. Когда сыропъ разжидится, еще переваривать.

Какъ запасать свѣжіе Лимоны въ зиму для чаю?

Снявъ съ Лимоновъ кожу, или хотя не снимая, изрѣзать ихъ кружками, и укладывать слоями въ банку, пересыпая толченымъ сахаромъ; сперва сахару, по томъ слой кружковъ, опять сахару, и такъ далѣе, пока банка будетъ полна: сверху насыпать толсто сахаромъ, и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Еще способъ варенїя Лимоновъ.

Лимоны облупить, и въ томъ мѣстѣ, гдѣ бываетъ ихъ черешокъ, вырѣзать круглую ямку; положить ихъ въ свѣжую воду и варить въ горшкѣ до тѣхъ поръ, какъ

Digitized by Google

какъ окажется, что булавка свободно въ нихъ входить будетъ: тогда выложить ихъ въ холодную воду, и ворочать деревянною ложкою. Сахару употреблять въ разсужденіи величины Лимоновъ, по полуфунту и больше; разваривъ оной, положить въ него Лимоны, дать вскипѣть разъ пять или шесть, и сложить въ чашу. Каждой день сыропъ переваривать, прибавляя сахару; въ послѣдній разъ поваривъ Лимоны съ сыропомъ, вынуть ихъ и скласть въ банку, а сыропъ уварить а перль, то есть, пока начнутъ оказываться въ немъ пузыри, и взлить на Лимоны, кои должно укладывать вырѣзанными на нихъ ямками вверхъ. — Таковымъ же образомъ можно варить и Лимонныя корки въ сахарѣ или меду.

Какъ варить Арбузную корку?

Изрѣзавъ Арбузную корку въ желаемые куски, счистить съ оной наружную зелень, и натерѣть этою зеленью обѣ стороны корки; положить въ извязную воду на трое сутки; вынувъ, вымочить и вымыть въ холодной водѣ. По томъ варить въ жидкомъ сахарномъ сыропѣ, а по томъ въ густомъ сыропѣ, въ которомъ ихъ и оставить; или, когда угодно, вынувъ изъ сыропу, высушить обсыпавъ толченымъ сахаромъ.

Какъ варить Помаранцы?

Помаранцы наколовъ положить въ воду, и варить, пока горечь выварится; по томъ выложивъ въ чашку, накрыть подушкою, чтобъ прѣли; послѣ чего сварить ихъ въ сахарѣ по обыкновенію и скласть въ банку. Когда чрезъ нѣсколько дней сыропъ отжидѣетъ, слить, уварить его съ прибавкою сахару, и остудивъ, вылить на Помаранцы.

Какъ варить Помаранцовое тѣло?

Съ Помаранцовъ облупить кожу, и оставить тѣло съ бѣлою перепонкою. Разварить изъ сахару жидкой сыропъ, положить въ него Помаранцы облупленные, и

Digitized by Google

сваривъ, выложить въ банку съ сыропомъ; дать имъ стоять, пока сыропъ начнетъ окисать; тогда сыропъ сливши, прибавить въ него сахару, и погуще уваривъ, теплой налить на Помаранцы. Естьли сыропъ опять разжидится, еще оной подварить. — Таковымъ образомъ можно варить и облупленные Лимоны.

Абрикозы спѣлые въ сыропѣ.

Взявъ спѣлыхъ Абрикозовъ желаемое количество, облупить съ нихъ искусно кожу, вынуть косточки; приставь на огонь въ холодной водѣ, и вари, не допуская вскипѣть, пока Абрикозы всплывутъ на верхъ; выложи по томъ на сито, дай очахнуть. Возьми на фунтъ сихъ чищенныхъ Абрикозовъ фунтъ сахару, развари сыропъ, поклади въ него Абрикозы, дай вскипѣть раза два или три, а не больше: тогда выбравъ Абрикозы, вскипяти одинъ сыропъ разъ семь или восемь, положи въ него опять Абрикозы, и столькожъ разъ вскипяти, составь съ огня, и дай совсѣмъ остынуть. Послѣ еще вскипяти, и простудивъ, складывай въ банку. — Естьли угодно Абрикозы сіи имѣть сухими, по свареніи откинь ихъ на рѣшето; когда отекутъ, поклади на аспидную доску, посыпь мѣлкимъ сахаромъ и подсуши въ вольномъ духу.

Какъ варить жидкой Розовой цвѣтъ?

Взять фунтъ Розовыхъ листовъ, съ коихъ обрѣзаны бѣлыя нижнія части, да полтора фунта толченаго и просѣяннаго сахару; положивъ вмѣстѣ на каменное блюдо, и смѣшавъ, тереть серебряною ложкою до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается мягко: тогда на вышеписанное количество положить четыре чайныхъ ложечки купороснаго спирту (Spiritus vitrioli dulcis въ Аптекахъ), перемѣшать сколько можно больше, сложить въ тазъ, варить, и остудивъ, скласть въ банку. — Вмѣсто купороснаго спирту, на вышеписанное количество цвѣтовъ и сахару, можно выдавить сокъ изъ четырехъ свѣ-

Digitized by Google

свѣжихъ Лимоновъ, въ то время, когда уже оной варится на огнѣ.

Какъ варить Барбарисъ?

Вычистивъ изъ Барбарисныхъ ягодъ сѣмячки, перемыть въ водѣ, скласть въ банку, разварить изъ сахару сыропъ, налить на ягоды; чрезъ два дни оной сливши переварить; чрезъ другія двои сутки сыропъ съ ягодами сварить, прибавивъ сахару, такъ чтобъ во всемъ варенїи пошло на фунтъ ягодъ полтора фунта сахару.

Какъ варить зеленой Крыжовникъ?

Взять неспѣлаго косматаго Крыжовнику самыхъ крупныхъ ягодъ, обрѣзать съ нихъ стебельки и сухїе цвѣточки, надрѣзать съ боку и сѣмячки булавкою выколупать вонъ. Положить въ тазъ полные три стакана толченаго сахару, развести Французскою водкою, въ которой настоянъ Вишенной листъ, употребляя оной на фунтъ сахару по три столовыхъ ложки и двѣ ложки розовой воды; уварить сыропъ густо, и положить въ него полныхъ три стакана вычищеннаго Крыжовнику; варить, и когда ягоды позеленѣютъ, снять съ огня, остудить и складывать въ банки.

Инымъ образомъ. Вычистивъ Крыжовникъ, положить въ стеклянную банку съ смороднимъ и вишеннымъ листомъ, налить Французскою водкою, и дать стоять двѣнатцать сутокъ. По прошествїи сего времени отварить ягоды въ этой водкѣ, и откинуть въ холодную воду. По томъ три раза отваривать въ перемѣнныхъ водахъ, и всякой разъ откидывать въ холодную же воду со льдомъ. Напослѣдокъ сварить въ сахарѣ, употребивъ онаго фунтъ на фунтъ ягодъ.

Какъ Яблоки варить?

Взять Яблокъ легкаго квасу, очистить и каждое Яблоко разрѣзать на четверо. Разварить сахару на розовой водѣ, и когда сыропъ вскипитъ, покласть въ не-

Digitized by Google

го Яблоки, и смотрѣть того, какъ насквозь проварятся, подливать розовой воды, чтобъ сыропъ не сгустился. Сваривъ Яблоки, выкласть на блюдо, дать остыть, скласть въ банки, а сыропъ густо уваривъ и остудивъ, вылить на Яблоки.

Какъ варить Зеленыя Яблоки?

Взять Яблокъ, называемыхъ плодовитыя, варить ихъ въ водѣ на небольшомъ огнѣ, не допуская вскипать, и смотрѣть того, какъ съ нихъ кожа начнетъ лупиться; естьли же по испытанію кожа еще не лупится, варить ихъ еще. Зеленить ихъ варенїемъ, закрывши на небольшомъ огнѣ, т. е. чтобы пѣли, по часту ворочать ложкою, и наблюдать, чтобъ нимало не вскипѣли. Выбравъ Яблоки, скласть въ банку и наливать холоднымъ сахарнымъ сыропомъ. Сахару употреблять вѣсомъ противъ Яблокъ. Сыропъ чрезъ пять дней ежедневно переваривать, прибавляя по немногу сахару; а въ пятой день поварить и Яблоки въ сыропѣ. Сахару къ сему употребляется вдвое вѣсомъ противъ Яблокъ.

Какъ варить Клубнику и Земляннику въ сахарѣ?

Отобрать Клубники или Земляники крупной и непереспѣлой, положить на каменную тарелку, поставить на ледъ часа на три, а между тѣмъ отварить красной смородины, какъ бы на ягодникъ, выдавить морсъ, взварить и процѣдить сквозь холстинной мѣшокъ. Сахаръ распустить на розовой водѣ; положить въ тазъ сего сыропу столько, чтобъ дно закрыло, и двѣ ложки смороднаго морсу; дать всему кипѣть довольно: тогда положить въ это Клубнику, и варить, смотрѣвъ того, чтобъ кипѣло исподоволь, а не сильно; когда сыропъ густъ станетъ, варенїе кончить. — Такимъ же образомъ можно варить *Малину* и Испанскую Землянику.

Инымъ образомъ. Отобравъ крупныхъ и не переспѣлыхъ ягодъ на тарелку или блюдо, поставить на ледъ. Отвѣсить ягодъ фунтъ и столько же сахару, которой

рас-

Digitized by Google

распустить розовою водою, положить двѣ ложки смороднинаго соку и варить. Когда надобно класть Клубнику, или иныя изъ помянутыхъ ягоды, обмакивать ихъ въ Французскую водку, и варить исподоволь, пока сыропъ огустѣетъ.

Какъ зеленыя Сливы варить?

Положить Сливы въ воду, и какъ вскипятъ, снять долой съ огня, и облупивъ кожу, поставить на ночь на ледъ. На другой день поставить на жаровню и грѣть, пока рука можетъ терпѣть; тогда составить съ огня, покрыть крышкою; и какъ простынутъ, вторично взогрѣть и опять покрыть; а какъ простынутъ, варить въ сахарѣ по обыкновенію, какъ и другія ягоды варятъ.

Какъ варить Малину?

Отобрать хорошей Малины 24 золотника, положить на каменную тарелку; отвѣсить сахару кусками 36 золотниковъ, т. е. противъ вѣсу ягодъ въ полтора раза, обмочить куски въ чистую воду, сколько сахаръ оной въ себя зберетъ, или налить на сахаръ въ тазъ воды три чайныхъ чашки, одинъ разъ взварить, пока пѣна собьетъ; оную снять до чиста, и дать сыропу гораздо вскипѣть: тогда положить въ него отвѣшенную Малину, и дать кипѣть до тѣхъ поръ, какъ ягоды пѣною покроются; остудить сыропъ, чтобъ ягодникъ заспылъ, и складывать въ банку.

Инымъ образомъ. Свѣсить отборной Малины фунтъ, а сахару фунтъ съ четвертью. Сахаръ положить въ тазъ съ стаканомъ розовой воды, и разварить въ сыропъ; по томъ положить въ него Малину, и варить исподоволь до тѣхъ поръ, какъ сыропъ сгустѣетъ. Ягоды тогда выкласть на тарелку, а сыропъ процѣдивъ, чтобъ не было зернушекъ, уварить гуще, остудить и взлить на Малину, сложенную въ банку.

Еще инымъ образомъ. Отобрать хорошей Малины фунтъ, сахару отвѣсить фунтъ съ четвертью, смолочь, и высыпавъ въ тазъ, разровнять, чтобъ дна у она-

Digitized by Google

го видно не было; на сахарѣ положить Малину, и остальнымъ сахаромъ засыпавъ, смочить розовою водою, и варить медленно, пока сыропъ огустѣетъ; тогда ягоды выкладывать въ банку, а сыропъ на оныя послѣ процѣженія, чтобъ не было зернушекъ.

Варить черную Смородину.

Взять листу Смородиннаго, а Смородину, перебравъ, положить въ банку, и наливъ теплою водою, дать стоять дни два. По томъ положить въ тазъ мѣлкаго сахару полтора стакана, развести тою водою, которая съ листомъ Смородиннымъ взварена будетъ; послѣ положить два стакана чищеной Смородины, сварить по обыкновенію.

Инымъ образомъ. Три стакана сахару толченаго развести однимъ стаканомъ воды, сваренной съ листомъ черной Смородины, и разварить въ сыропъ; въ оной положить очищенной отъ стебельковъ и цвѣточковъ черной Смородины, отборной, не перемятой, три стакана верхомъ: варить до тѣхъ поръ, какъ сыропъ станетъ застывать, и на ложкѣ тянуться.

Какъ варить сухую красную Смородину, смотри въ статьѣ *Конфекты Сухіе.*

Какъ варить красную Смородину?

Очисти сахаръ, снимая пѣну, и процѣдивъ, на фунтъ ягодъ полагая фунтъ сахару. Приставь очищенной сахарной сыропъ съ прибавкою щепоти кофе на огонь, и вари: поспѣлъ ли онъ, узнать можно чрезъ то, когда обмочивъ два пальца въ воду, послѣ обмочить въ сыропъ и опять въ воду; естьли сахаръ застынетъ и распадется, когда погнешь палецъ, значитъ, что время ужь класть плоды на сковородку. И такъ положивши Смородину, и накрывъ, дай ей два раза вскипѣть; послѣ снявъ съ огня, раскладывай по банкамъ.

Когда варенье простынетъ, накрой банки, и первую бумагу обмочи въ водку; это служитъ къ лучшему сбе-

ре-

Digitized by Google

реженію всякихъ вареньевъ. Завязывать банки должно не прежде, какъ варенье уже совсѣмъ остынетъ.

Варенье изъ Яблокъ.

Оное дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ изъ смородины, съ тою только разностію, что надобно выжать сокъ изъ Яблокъ; поваривши оныя не много въ водѣ, процѣдить его сквозь полотенце; на этомъ соку разваривать сахаръ, а варить точно по прежде сказанному объ смородинѣ. Когда поспѣетъ, что узнать можно, обмочивъ ложку въ сыропъ, и наклонивъ, естьли оной капать будетъ каплями, какъ бы жемчужинами, раскладывай тогда въ банки.

Варенье изъ Винограду.

Вычистивъ изъ Винограду сѣмячки, отвѣсь на фунтъ Винограду фунтъ сахару и мягко столки. Укладывай въ тазъ слоями, пересыпая сахаромъ; поставь тазъ на малый огонь, и вари исподоволь до тѣхъ поръ, какъ ягоды сдѣлаются зелены: это значитъ, что варенье поспѣло, и немедленно складывай въ банки.

Ягодникъ изъ Маткиной Душки.

Сдѣлай изъ листа бѣлой бумаги коробочку по обыкновенію. По томъ возьми фунтъ сахару, развари съ водою и очисть пѣну; а когда довольно уварится, снимай съ огня, и какъ въ половину простынетъ, положи въ него цвѣтковъ Маткиной Душки, пріуготовленныхъ слѣдующимъ образомъ: отборныхъ листковъ сихъ цвѣтовъ 16 золотниковъ, столки очень мѣлко въ иготѣ. Положи цвѣты въ сыропѣ, перемѣшай хорошо деревянною ложкою, не ставя на огонь, и немедленно выливай въ сдѣланную изъ бумаги коробочку. Когда почти совсѣмъ застынетъ, поравняй сверху ножемъ, и такъ накрывъ, сохраняй.

Ягодникъ изъ Смородины.

Возьми фунтъ красной Смородины, очисти, и приставивъ на огонь съ водою, вари до тѣхъ поръ, какъ дастъ

дастъ сокъ; тогда протри сквозь сито. Этотъ полученной сокъ вари до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается очень густъ. Въ особливой тазъ положи фунтъ сахару, смочи розовою водою, развари въ сыропъ и очисти оной; когда сыропъ густо уварится, сними съ огня, вылей въ него Смородинной уваренной сокъ, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ начнетъ оной сверху садится. Тогда разлей въ бумажныя коробочки.

Ягодникъ изъ Малины.

Свари фунтъ сахару по преждесказанному объ Смородинѣ, и положи въ него Малиновой морсъ, приготовленной таковымъ образомъ: фунтъ Малины протри сквозь сито, съ шеснатцатью золотниками красной смородины; собранной морсъ процѣди и увари очень густо. По томъ положи въ сыропъ, мѣшай, и впрочемъ поступай по преждесказанному объ смородинѣ.

Ягодникъ изъ Вишенъ.

Свари въ сыропѣ фунтъ сахару по преждесказанному объ ягодникѣ изъ смородины. Возьми фунтъ хорошихъ Вишенъ, выбери косточки и хвостики, приставь на огонь, чтобъ дали сокъ, процѣди и протри сокъ и Вишни сквозь сито: вари сокъ, а впрочемъ поступай по преждесказанному.

Ягодникъ изъ Винограду.

Свари фунтъ сахару по вышесказанному о приготовленіи онаго для другихъ ягодниковъ; когдажъ поспѣетъ, сними съ огня, и мѣшай около двухъ минутъ, а по томъ положи кисель, сдѣланной изъ Винограду таковымъ образомъ: возьми фунтъ спѣлаго Винограду; очистивъ оной, вари до тѣхъ поръ, какъ совсѣмъ развалится; тогда протри сквозь сито, протертое приставь на огонь, и вари до сгущенія; послѣ положи въ сахаръ, и мѣшай, пока на краяхъ таза сахаръ побѣлѣетъ. Складывай тогда въ коробочки.

Ягод-

Digitized by Google

Ягодникъ изъ Изюму.

Обыкновенно во всякое варенье, дѣлаемое изъ Изюму, кладется мушкатной орѣхъ: ибо оной очень къ сему приличенъ. Возьми полтора фунта Изюму, очисти и поставь въ тазу на огонь, чтобъ разопрѣлъ и перелопался; по томъ протри его сквозь сито, протершееся увари до сгущенія. Развари фунтъ сахару, и когда совсѣмъ поспѣетъ, положи Изюмной кисель; впрочемъ поступай по преждесказанному о другихъ ягодникахъ.

Или слѣдующимъ еще лучшимъ образомъ. Возьми Изюму сколько за благо разсудишь, очисти и въ тазу приставь на хорошій огонь, прибавивъ немного воды; и какъ начнетъ кипѣть, снимай ложкою сѣмячки, дай упрѣть, пока останется третья часть. Когда начнетъ густѣть, уменьшай огонь, мѣшая безпрестанно ложкою, чтобъ не пригорѣлъ. Снявши съ огня, процѣди гущу эту скрозь бѣлое полотенце, хорошенько выжимая; поставь выжатое опять на огонь, дай нѣсколько разъ вскипѣть, безпрестанно мѣшая до тѣхъ поръ, какъ довольно сгустѣетъ; тогда снявши съ огня, разлей въ чашки; когда въ половину простынетъ, склади въ банки, и оставь не зарывая дней на пять или на шесть, а по томъ завяжи бумагою. Почасту однако осматривай; и естьли окажется, что бумага заплѣснѣвѣла, перемѣни оную: продолжай это, пока бумага плѣснѣвѣть не будетъ. Когда бумага часто плѣснѣвѣетъ, знакъ, что есть въ ягодникѣ еще водяность, и должно оной еще поварить.

Разныя смѣшанныя записки,

До варенія заѣдокъ относящіяся.

Замѣчаніе, служащее къ варенію жидкихъ Конфектовъ. Обыкновенно на фунтъ ягодъ употребляется фунтъ сахару; когда же ягоды очень кислы, на прим. неспѣлыя всякія, должно употреблять сахару на фунтъ пол-

Digitized by Google

полтора фунта, а въ наливанїе на плоды сыроповъ, включая прибавку въ перевариванїя послѣдующихъ, по два фунта. Сахаръ каждой фунтъ разводи двумя фунтами воды, вари, давая кипѣть ключемъ, снимай при томъ соръ и пѣну, пока сыропъ совсѣмъ очистится. Тогда снявъ оной съ жаровни, клади ягоды или иные плоды, приставь опять на жаровню, чтобъ закипѣло слегка, но не во всемъ тазу, и непрестанно снимай появляющуюся густую пѣну. Тазъ почасту снимая съ огня, потряхать, чтобъ ягоды перемѣняли свои мѣста, съ боковъ и сверху не пригорали бы, и чтобъ пѣна на верхъ выходила. Поспѣло ли варенье, узнается по тому, когда взявъ на ложку сыропу, простудить, обмочить палецъ, и естьли сыропъ за пальцомъ будетъ мянуться ниткою, знакъ, что варенье поспѣло. Тогда варенье выложить въ каменную чашу, и естьли окажется пѣна, оную снерпать; варенью дать переночевать, и на другой день разложивъ по банкамъ, держать въ холодноватомъ мѣстѣ.

Яблоки варить.

Очистивъ съ Яблокъ кожу, разрѣзать оныя пополамъ или на четверо, или оставить цѣлыя; но во всѣхъ случаяхъ сѣмянники вычищать. Для цѣлыхъ Яблокъ, къ выниманїю сѣмянниковъ, употребляется трубочка, сдѣланная изъ жести. Положа Яблоки въ сыропъ, поварить не много, выложить въ каменную чашу, и оставить на ночь, чтобъ напитались сыропомъ. — На другой день уварить ихъ совершенно, чтобъ Яблоки въ варенїи сдѣлались какъ бы прозрачны.

Когда Яблоки желаешь варить цѣлыми, очистивъ оныя по вышесказанному, положи въ холодную воду, и приставивъ на огонь, провари не много. Сыропъ въ это время долженъ уже быть приготовленъ, и кипѣть въ особливомъ тазу, въ которой Яблоки изъ воды перекладывать и варить не много; поваривъ не много, сложить въ каменную чашу съ сыропомъ, и дать стоять су-

Digitized by Google

сутокъ трое. По томъ прибавить въ нихъ сахару и воды, варить больше прежняго, и опять сложивъ въ чашу, дать стоять трое сутки. Сіе перевариванїе продолжать до тѣхъ поръ, какъ Яблоки сдѣлаются совсѣмъ прозрачны, какъ наливныя. Сыропъ для кусковъ и половинокъ дѣлается гуще, а для цѣлыхъ очень жидкой, въ которой при каждой переваркѣ подбавляется воды и сахару.

Груши варить.

Груши къ варенїю приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ яблоки, съ тою только отмѣною, что очищаемыя бросаются въ холодную воду, дабы не чернѣли. Варятся тѣмъ же образомъ, какъ и Яблоки съ настоиванїемъ и переваркою разъ до трехъ или четырехъ.

Барбарисъ варить.

Въ разсужденїи Барбарису есть то особливое, свойственное ему замѣчанїе, что на фунтъ ягодъ надобно употреблять сахару фунтъ съ четвертью, и что не должно его совершенно доваривать: ибо онъ доваренный обсахарится.

Крыжовникъ варить.

Надрѣзавъ ягоды съ боку, выколупать булавкою сѣмяна, хвостики и верхнїе сухїе цвѣточки оборвать; въ продолженїи очищенїя ягоды бросаются въ холодную воду. Изъ воды откидываютъ ихъ на рѣшето, чтобъ очахли: тогда класть ихъ въ приготовленной сыропъ, и варить до половины уваренїя. Выложить въ чашу съ сыропомъ и дать переночевать; а на другой день доварить въ томъ же сыропѣ до совершенства. — Красная Смородина варится такимъ же образомъ.

Сливы Венгерки варить.

Озимыя и простыя Венгерки варятся спѣлыя, косточекъ изъ нихъ не вынимаютъ, а облупляютъ только кожу. Во время кипѣнїя въ тазу имѣютъ онѣ въ себѣ ту особливость, что каждая сама собою перекувыр-

Digitized by Google

выркивается; примѣтивъ сіе, тотчасъ тазъ съ огня снявъ, выкладывать деревянною ложкою каждую ягоду съ сыропомъ въ каменную чашу, и дать переночевать. Поутру доварить ихъ совершенно.

Незрѣлыя Сливы варить.

Оныя снимаются съ дерева тогда, какъ косточка въ нихъ только завяжется, а не затвердѣетъ, и варятся въ кожѣ. Надобно ихъ наколоть булавкою; обварить въ кипяткѣ, и положивъ въ жидкой сахарной сыропъ, по вскипяченіи, вылить въ каменную чашу. Впрочемъ доваривать, подбавляя сахару, чрезъ каждые три дни, пока сыропъ остоится.

Салатные стебли варить.

Употребляются къ сему стволы лактуку салату простаго; срѣзывать ихъ тогда, какъ выбѣгутъ они въ полъ-аршина или меньше, и не имѣютъ еще цвѣточныхъ головокъ. Листъ съ нихъ и бѣлую верхнюю кожицу очистивъ, разрѣзать на способные къ варенію куски, налить холодною водою, отварить такъ, чтобъ остающуюся кожицу и жилки съ стеблей безъ поврежденія мякиша снять можно было; это производить вынувъ ихъ изъ кипятку и положивъ въ холодную воду. Послѣ скласть въ чашу, пересыпать толченымъ инбиремъ, смѣшаннымъ съ четвертою долею сахару; поставить на ледъ, и дать стоять три дни: послѣ чего приварить ихъ въ томъ соку, которой изъ себя дадутъ, и опять поставить въ ледъ на два дни. По семъ перемывъ ихъ въ холодной водѣ, очистить остальныя жилки, и варить въ жидкомъ сыропѣ сахарномъ по прежде сказанному о Крыжовникѣ.

Варить Малину лушную.

На дно таза насыпать толченаго сахару, а Малину укласть рядами, влить двѣ ложки воды, варить не много, а по томъ сложить въ банку вмѣстѣ съ сыропомъ; естьли же сыропу будетъ мало, доварить. — Вмѣ-

Digitized by Google

Вмѣсто сахару можно употреблять и медъ поправленной. — Смородину можно варить такимъ же образомъ: сперва надобно уварить хорошенько сыропъ, а по томъ класть въ него ягоды.

Варить сахарныя лепешечки на малиновомъ морсу.

Разварить сахаръ на малиновомъ морсу, очистить сниманіемъ пѣны, уварить густо; держать тазъ по снятіи съ огня на лучинкѣ, чтобъ не остывало, и выливая ложечкою лепешечки на блюдо, дать засохнуть.

Какъ дѣлать Алкермесной Конфектъ?

Возьми фунтъ выдавленнаго изъ яблокъ соку, розовой воды одинъ фунтъ, распущеннаго въ сыропъ сахару два фунта, и варить все вмѣстѣ, чтобъ сдѣлалось какъ медъ густо. По томъ положи туда же фунтъ Алкермесу Монтпельерскаго, а какъ поостынетъ, влей одинъ скрупель коришневаго масла, и естьли угодно, положи по десяти гранъ амбры и бизаму, растеревъ оныя съ хорошимъ сахаромъ.

Способъ, каковымъ можно варить Абрикозы, Вишни, Айву, Груши, Сливы, Яблоки и Крыжовникъ.

Возьми Вишенъ, а особливо кислыхъ, которыя были бы крупны, спѣлы и не повреждены; очисти ихъ хорошенько отъ стебельковъ, и положи въ растопленный и гораздо густо сваренный сахаръ, дай однажды вскипѣть, вылей въ банку и поставь къ мѣсту. Естьли сыропъ отжидѣетъ, сливши съ Вишенъ долой, вари опять, чтобъ густъ сталъ, и опять налей на Вишни. — Такимъ образомъ можно варить Абрикозы по вынутіи изъ нихъ косточекъ, Айву разрѣзанную на четверо и вычистивъ сѣмянники, поваривъ оную напередъ въ водѣ; также Груши, Яблоки, Сливы и Крыжовникъ.

Digitized by Google

Варить Смородину, Барбарисъ, Малину, Чернику и прот.

Взявъ спѣлой хорошей Смородины, положи въ густо уваренной кипящей сахарной сыропъ, и опять попроворнѣе выловивъ рѣшетчатою ложкою, складывай въ банку; по томъ вылей на нее теплой сыропъ, и естьли оной по времени жидѣть станетъ, сливши еще густо, урари. — Такимъ же образомъ можно варить Барбарисъ, Малину, Чернику и иныя ягоды.

Какъ варить въ сахарѣ Помаранцовой и другіе душистые цвѣты.

Возьми цвѣтовъ Помаранцовыхъ, или Розовыхъ, или Лавеиделевыхъ, или Розмариновыхъ, или другихъ благовонныхъ цвѣтовъ, положи ихъ цѣлые на плоское блюдо; налей на нихъ горячимъ густо увареннымъ сахарнымъ сыропомъ, а какъ остынетъ, сложи все въ банку; естьли сыропъ станетъ отжижаться, сливши его, переварить, и опять налить на цвѣты.

Апельсины варить.

Возьми хорошихъ Апельсиновъ Прованскихъ или Португальскихъ, положи ихъ на полчаса въ воду, чтобы размягчить корку; по томъ очень тонко облупи, и облупая клади въ воду, а послѣ того варить какъ лимоны, т. е. наливать ихъ сыропомъ горячимъ, и чрезъ нѣсколько дней сыропъ переваривать, повторяя, пока оной остоится.

Апельсины въ водкѣ.

Выбери лучшихъ Португальскихъ Апельсиновъ, положи ихъ на полчаса въ холодную воду, чтобъ легче было облупить съ нихъ кожу: сними одну только поверхность или цедратную корку, наколи у стебелька скважину, и клади въ воду, а по томъ вари въ кипяткѣ, пока сдѣлаются мягки; тогда выложи ихъ въ холодную воду, и давъ въ оной остыть, откинь на рѣшето, чтобъ очахли. По томъ возьми изготовленнаго

и

Digitized by Google

и прежде очищеннаго сахарнаго сыропу столько, чтобъ онъ покрылъ Апельсины; положи ихъ съ этимъ сыропомъ въ кострюлю, дай три или четыре раза вскипѣть бѣлымъ ключемъ; сними тогда пѣну, выложи въ чашку съ сыропомъ и оставь на сутки. По семъ слей сыропъ въ кострюлю, дай ему семь или восемь разъ вскипѣть, и опять вылей на Апельсины на сутки; по томъ выложи Апельсины съ сыропомъ въ кострюлю, дай имъ разъ двѣнатцать вскипѣть. Составляя съ огня, снимай пѣну, и когда они простынутъ въ сыропѣ, вынимай и клади ихъ въ широкія банки. Противъ сыропу положи равную мѣру Французской водки, немного разогрей на огнѣ, чтобъ сыропъ съ водкою соединился, и остудивъ вылей на Апельсины въ банку, и крѣпко оную закупори. — Отъ сего производства остается почти половина сыропу; вылей оной въ кострюлю, и давъ два раза вскипѣть, вылей на обрѣзанную съ Апельсиновъ корку, и оставь на ночь. Опять выложи въ кострюлю все, дай вскипѣть два или три раза, пропусти сыропъ сквозь рѣшето, а корку отекшую засуши въ вольномъ духу.

Таковымъ образомъ съ водкою приготовляютъ Помаранцы и Баргамоты. — Остающійся отъ варенія корокъ сыропъ, можно употреблять къ составленію ликера, разводя оной равною мѣрою Французской водки, пригрѣвая на огнѣ, чтобъ соединились, и послѣ пропуская сквозь пропускную бумагу.

Примѣчаніе. Впрочемъ относящееся къ варенію заѣдокъ упомянуто разсѣянно въ разныхъ статьяхъ; по чему смотри о томъ въ слѣдующихъ: *Абрикозъ*, *Айва*, *Ангелина*, *Анисъ*, *Виноградъ*, *Вишныя ягоды*, *Груши*, *Жесминъ*, *Жонкили*, *Земляника*, *Конфекты сухіе изъ плодовъ*, *Лимонъ*, *Малина*, *Персики*, *Помаранцы*, *Розы*, *Смородина*, *Фіялки*, *Шелковица*, *Яблоки*.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Варенья и Конфекты изъ плодовъ какъ жидкія, такъ и сухія составляютъ пищу очень здоровую, которую можно употреблять людямъ самымъ нѣжнымъ, и даже больнымъ, которымъ позволяется ѣсть хлѣбъ: можно употреблять безъопасно, и даже съ пользою, обыкновенное количество. Я не дѣлаю различія въ родахъ; всѣ обыкновенно приготовляемыя очень хороши, и почти одинакаго свойства: ибо главную часть составляетъ въ нихъ сахаръ; но я разумѣю здѣсь одни только варенья изъ плодовъ спѣлыхъ.

ВАРЕНІЕ въ МЕДУ. (*См. Канд.*) Смотри въ началѣ предшедшей статьи *приготовленіе Меду.* Тамъ описано, какимъ образомъ *полправленный медъ* получается, въ которомъ можно варить всякія заѣдки тѣмъ же образомъ, какъ въ сахарѣ, и которыя вкусомъ очень мало уступятъ сахарнымъ. Хотя же въ предшедшей статьѣ и упомянуто уже объ варенiи въ меду, но здѣсь еще въ дополненіе присовокупляется слѣдующее:

Выбери лучшаго меду, какой только можно имѣть, и очищай оный таковымъ образомъ: поставь въ тазу на таганѣ, и когда станетъ кипѣть, снимай съ него тщательно пѣну: это лучшій способъ удобрить его. Довольно ли оной уварился, можно узнать положеніемъ въ него куринаго яица: естьли оное потонетъ, значитъ, что еще не уваренъ; а когда будетъ плавать на поверхности, снять съ огня. Въ этомъ меду можно варить всякія ягоды и плоды тѣмъ образомъ, какъ писано о варенiи въ сахарѣ, и таковую же употребляя мѣру или вѣсъ въ сравненiи къ плодамъ. — Медъ очень удобно пригораетъ; почему въ предосторожность отъ сего надобно варить его на слабомъ огнѣ и почасту мѣшать деревянною лопаткою.

Варить Вишни въ патокѣ.

Положить въ кострюлю очищеннаго по вышесказанному меду, уварить густо, всыпать тогда свѣжихъ Ви-

Digitized by Google

Вишенъ, и варить какъ можно больше, мѣшая почасту и снимая пѣну. Можно это варенье приправлять, клавъ въ него толченыхъ корицы, гвоздики и инбирю; когда съ приправою немного поварится, остудить и складывать въ горшки.

Крыжовникъ.

Вычистить изъ онаго сѣмячки, и ошпаривъ въ водѣ, дать очахнуть, скласть въ горшокъ и налить горячимъ медовымъ сыропомъ.

Крошево Яблочное.

Накрошивъ Яблокъ какъ можно мѣльче, на фунтъ оныхъ взять фунтъ очищеннаго меду, варить, пока Яблоки прохватитъ, снимать пѣну, и мѣшать, чтобъ не пригорѣло.

Варить Огурцы въ патокѣ.

Набрать самыхъ старыхъ Огурцовъ, кои называются сѣмянники, очистить съ оныхъ желтую кожу, каждый Огурецъ разрѣзать надвое, и вычистивши сѣмяна, скласть въ боченокъ, которой поставить на сутки или на двое въ растворенную извязь. По томъ вынувъ Огурцы, варить въ меду, положивъ въ нихъ инбирю и побольше перцу.

Яблоки.

Сперва должно Яблоки очистить и разрѣзать, по томъ вымыть въ чистой водѣ, варить въ меду до тѣхъ поръ, какъ медъ станетъ осаживаться; вынь тогда Яблоки, дай отечь на рѣшетѣ, позапеки немного въ волномъ духу; послѣ обмакивая каждую штуку въ патопу, складывай въ банку.

Какъ варить въ меду Морковь.

Натерѣть Моркови на терку, намочить водою, и дать мокнуть до тѣхъ поръ, какъ весь Морковной духъ выдетъ: выжмать изъ ней воду, варить въ меду, прибавивъ бадьяну. — Таковымъ же образомъ варятъ

Digitized by Google

рѣдьку, кромѣ того, что оную должно вымачивать больше и выколачивать въ мѣшкѣ валькомъ.

Смоквы медовыя.

Яблоки пополамъ разрѣзанныя и очищенныя положить на ночь въ извязную воду, послѣ вымыть въ водѣ, покласть въ сыченое пиво, и поставить на малое время въ вольной печной духъ; послѣ того варить въ очищенной патокѣ, а сваривши раскласть на доски и засушивать на солнцѣ, или въ вольномъ духу.

Какъ варить въ патокѣ Ядра орѣховыя сухія?

Ядра должно сперва налить въ горшкѣ теплою водою, и накрыть, чтобъ можно было съ нихъ счистить кожицу; по томъ варить въ патокѣ до тѣхъ поръ, какъ побѣлѣютъ.

Инымъ образомъ. Очистивъ ядра отъ кожицы, варить въ меду; посыпать туда же бѣлаго маку, и взваривъ еще, вылить на мѣлкія блюда, а какъ застынутъ, разрѣзать въ сухари.

Какъ варить въ меду черную Смородину.

Сперва Смородину въ меду сварить ягодникомъ, и тогда положить отборныхъ ягодъ Смородины, и уварить, какъ сыропу останется четвертая доля. Можно въ сыропѣ этомъ варить и Вишни.

Тыкву варить.

Обрѣзавъ немного наружную кожу, мочить оную разрѣзанную въ куски трое сутки, положить въ сыченое сусло, и замазавъ въ горшкѣ, поставить на ночь въ печь; а поутру варить въ меду. — Таковымъ образомъ можно варить и Арбузную корку.

Мѣлкія зеленыя Яблоки.

Отобрать оныхъ неповрежденныхъ изъ падалицы, кожу очистить, и подержать немного въ извязной водѣ; послѣ перемыть, выварить въ водѣ, дать очахнуть и варить въ меду, приправивъ кардамономъ; сваривши воткнуть въ каждое Яблоко по гвоздикѣ, сложить

Digitized by Google

жить въ банку, и налить тѣмъ медомъ, въ которомъ они варены.

Какъ дѣлать Розовую Патоку?

Возьми два фунта осчипанныхъ листовъ изъ цвѣтовъ алыхъ Розовъ, изруби ихъ мѣлко, всыпь ихъ въ четыре или пять фунтовъ меду, дай въ ономъ покипѣть, по томъ сушки постоять, и прожми сквозь полотенце. Естьли медовой этотъ сыропъ окажется жидкъ, надобно оной уварить, и остудивъ, разлить въ бутылки. — Такимъ образомъ можно варить медовой сыропъ съ другими благовонными травами и цвѣтами.

Замѣчаніе Медицинское.

Варенія въ меду также составляютъ здоровую пищу, и даже лѣкарство страждущимъ отъ засоренія уринныхъ каналовъ и всѣмъ престарѣлымъ людямъ. Не должно однако особамъ нѣжнаго сложенія употреблять ихъ много, потому что медъ горячитъ кровь и производитъ у нихъ сыпи на кожѣ.

ВАРЕНІЕ СУХИХЪ КОНФЕКТОВЪ изъ ПЛОДОВЪ. *См. Конфекты сухіе.*

ВАРЕНЦЫ. (*См. Повар.*) Взять сливокъ самыхъ хорошихъ и густыхъ, топить ихъ въ печи въ горшкѣ, и чтобъ кипѣли довольное время, пока сдѣлаются красны; а стопивши слить и простудить до того, какъ бываетъ парное молоко, и разлить въ муравленые небольшіе горшечки. Прибавить въ каждой горшечекъ свѣжей смѣтаны по три ложки, и перемѣшавъ хорошенько, Варенецъ покрывать пѣнками топленаго молока, для которыхъ надобно топить особливо свѣжее молоко.

ВАФЛИ. (*См. Прислѣш.*) Разболтай крупичатой муки сколько угодно на хорошихъ свѣжихъ сливкахъ, и производи эту работу до тѣхъ поръ, какъ не останется крупинокъ; положи по томъ толченаго сахару немного побольше, нежели употреблено муки, разбивай ложкою, подбавляя еще сливокъ, пока растворъ смѣшается чисто; послѣ подбавь не много (естьли угодно)

Digitized by Google

воды цвѣтовъ Помаранцовыхъ, и вымѣшай. Нагрѣй вафельныя доски, и вымажъ обѣ ихъ внутреннія стороны кускомъ свѣжаго коровьяго масла, завернувъ оный въ чистую вѣтошечку; наливай тогда въ нихъ ложкою тѣсто; на каждую Вафлю потребно тѣста не больше полуторы ложки, и запекай надъ угольнымъ жаромъ.

Инымъ образомъ. На два фунта крупичатой муки взять два фунта топленаго масла, десять или 12 свѣжихъ яицъ, парного молока сколько нужно, и дрождей ложки четыре или пять; разбивъ и разболтавъ это съ прибавкою толченаго сахару въ жидкой растворъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошелъ. По томъ вымазавъ нагрѣтыя вафельныя доски, запекать надъ жаромъ, посыпать сахаромъ, и въ салфетку завертывая, отсылать на столъ. — Можно въ растворъ прибавлять мягко столченаго миндалю и толченаго и просѣяннаго пшеничнаго сухаря.

Инымъ образомъ. Возьми прѣснаго, нѣсколько взваренаго молока и по томъ остуженнаго; положи въ горшокъ хорошей муки пшеничной кружку, мѣрою въ небольшую бутылку, влей полфунта растопленнаго и очищеннаго коровьяго масла, добрую ложку свѣжихъ дрождей, положи четверть фунта толченаго сахару, нѣсколько розовой воды, толченаго кардамону и мушкатнаго цвѣту, и не много теплаго молока: взбивай это деревянною ложкою, или голичкомъ поваренымъ, подбавляя къ тому восемь или десять яицъ, и напослѣдокъ вышепомянутымъ теплымъ молокомъ разведи до жидкости, каковая нужна.

Второй, еще кратчайшій способъ, когда взявъ восемь яичныхъ желтковъ, добрыхъ дрождей, тертой лимонной корки, полфунта свѣжаго и нѣсколько соленаго масла коровьяго, около бутылки сливокъ или свѣжей сметаны и столькожъ молока, съ мукою замѣсить въ тѣсто, и поставивъ въ теплое мѣсто, дать взойти.

Еще

Digitized by Google

Еще иной способъ къ составленію вафельнаго тѣста слѣдующій: вопервыхъ сбить въ горшкѣ фунтъ доброй муки съ тремя четвертями фунта очищеннаго масла, и продолжая сбиваніе, положить мѣлко столченаго пшеничнаго сухаря, шесть особливо разболтанныхъ яицъ, двѣ ложки дрождей, тертаго мушкатнаго орѣха, лимонной корки, кардамону и двѣ ложки толченаго сахару; напослѣдокъ еще съ добрую бутылку сметаны, и этотъ растворъ поставить на два часа въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ прежде печенія взошло. Нѣкоторые подмѣшиваютъ къ тому же двѣ горсти мягко столченаго миндалю. — Кому же угодно, чтобъ вафли внутри были очень желты, не подкладывая шафрану, употреблять къ сему желтокъ высушенный яица, въ густую сваренаго; желтки таковые растеревъ въ толкушкѣ, смѣшать съ тѣстомъ.

Иныя предписанія къ дѣланію Вафлей.

Положить фунтъ самой лучшей крупичатой муки въ горшокъ, и налить въ нее полтора фунта оттопленнаго коровьяго масла, и гораздо взбивать; по томъ горсти двѣ мягко столченаго миндалю, 12 особливо разболтанныхъ яицъ, хорошую ложку дрождей, мушкатнаго цвѣту и не много соли; все взбить гораздо, прибавить бутылку парного молока и поставить взойтить. По томъ печь по обыкновенію. Не должно жалѣть рукъ во время вбиванія, естьли хотѣть, чтобъ вафли были хороши.

Или. Положи въ горшокъ три фунта крупичатой муки, фунтъ съ четвертью оттопленаго коровьяго масла и двѣнатцать особливо разболтанныхъ яицъ. Взбивай это голичкомъ, или деревянною ложкою, или мутовкою; по томъ влей ложку хорошихъ дрождей; два или три высушенныхъ яичныхъ желтковъ, столочь, и туда же положить, а напослѣдокъ развести бутылкою чуть теплаго молока; дать взойти и наконецъ

Digitized by Google

печь. Желтки употребляются къ сему яицъ въ густую сваренныхъ.

Вафли сливочныя, или изъ сливочнаго масла. Разведи въ чашкѣ два свѣжихъ яица, четверть фунта сливочнаго масла, или бутылку самыхъ густыхъ сливокъ. Естьли употребляешь не сливки, а масло, то должно прибавить не много молока; прибавь ложку помаранцовой воды, не много тертой лимонной корки, ложку или двѣ крупичатой муки; взбивай до тѣхъ поръ, какъ тѣсто будетъ тянуться съ ложки: пеки вафли по обыкновенію.

Вафли съ Шамланскимъ виномъ. Положи въ чашку четверть фунта муки, два свѣжихъ яица съ бѣлками и желтками, и четверть фунта мѣлкаго сахару; разболтывай, подбавляя по немногу Шампанскаго вина, чтобъ сдѣлался растворъ которой не льется, а тянется съ ложки. Пеки по обыкновенію.

Вафли инымъ образомъ. Возьми шесть яицъ, бѣлки изъ нихъ взбей въ пѣну, на желткахъ разведи полфунта муки, съ малымъ количествомъ сливокъ, и полфунтомъ мѣлкаго сахару; положи туда же взбитые бѣлки, взбивай вмѣстѣ, чтобъ сдѣлалось липкое тѣсто. Можно же къ сему прибавить ложку помаранцовой или розовой воды. Впрочемъ печь по обыкновенію.

Примѣчаніе. 1) Къ запеканію сего пирожнаго должно имѣть особливое желѣзо, называемое вафельныя доски или клещи, которыхъ пукли бываютъ обыкновенно четвероугольной формы, внутри съ малыми узорчатыми переклѣтками и углубленіями.

2) Приступая къ печенію сего пирожнаго, должно сперва клещи съ обѣихъ сторонъ разгорячить, вытерѣть начисто, и смазать коровьимъ масломъ. Въ слѣдствіи масломъ подмазывать больше не должно, пока вафли еще свободно выходятъ.

3) Тѣсту должно быть ни жидку, ни густу; настоящій размѣръ этой густоты, когда взливъ тѣста

на

Digitized by Google

на средину клещей, и поворачивая, тѣсто само собою расплывется и остановится.

4) Вынутыя испеченныя Вафли должно подержать противъ жару на блюдѣ, чтобъ позасохли, и пересыпать сахаромъ; когда же оныя вынимая, класть другъ на друга: отмякнутъ онѣ и сдѣлаются какъ блины.

5) Должно наблюдать, чтобъ Вафли нѣсколько поджаривались; не должно клещей держать въ излишне сильномъ огнѣ, а особливо надъ пыломъ пламени, отъ чего онѣ пригораютъ.

ВЕПРЬ, или ДИКАЯ СВИНЬЯ. (*См. Повар.*) Въ поварню идутъ дикія свиньи только молодыя годовалыя и двухъ лѣтнія и сытыя. Чѣмъ больше была оная гоняема предъ убоемъ на охотѣ, тѣмъ внуснѣе и здоровѣе мясо ея бываетъ. Впрочемъ онѣ имѣютъ качество домовыхъ свиней, кромѣ того, что бодрѣе и больше имѣютъ движенія.

Приготовленія изъ мяса дикой свиньи слѣдующія:

Голова. Опалить оную, сбить всю шерсть, отнять челюстные и рыльные кости вынуть; расколоть сверху, чтобъ обѣ половины остались держащіяся только на одной кожѣ. Нашпековать въ мягкихъ мѣстахъ ветчиннымъ саломъ, посыпать солью, перцомъ, толчеными гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, кишнецомъ, крошеными лукомъ и петрушкою. Нашпековавъ, вложи въ нѣкоторыхъ мѣстахъ съ тпекомъ долгаго перцу; къ приправѣ прибавь лавроваго листу, базилику, маіорану, размарину, луковицъ, моркови, пустарнаку, лимону свѣжаго; накрой ломтями ветчиннаго сала, заверни въ салфетку и зашей ниткою: положи въ горшокъ, налей водою пополамъ съ виноградным виномъ и вари на маломъ огнѣ. Сваривъ дай остынуть въ этомъ отварѣ, чтобъ напиталась вкусомъ приправъ. Вынувъ, очисти, и посылай на салфеткѣ, посыпавъ крошеніе петрушкою.

Кровь.

Digitized by Google

Кровь. Оную употребляютъ въ колбасы, подобно какъ кровь домовыхъ свиней. См. *Колбасы.*

Ноги. Приготовляются по Сенменульдски, подобно какъ и домашнихъ свиней ноги. См. *Ноги.*

Окорокъ ветчинной. Ветчина изъ дикихъ свиней приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ и обыкновенная. Смотри *Ветчина.*

Пирогъ съ Велревиною. Когда мясо будетъ заморено и вымочено, нашпекуй оное крупнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, травами повареными и пряностьми. Сдѣлай тѣсто сдобное, а изъ онаго пирогъ; положи толченаго ветчиннаго сала, ломтями сала, лавроваго листу и другихъ обыкновенныхъ приправъ и мясо Веприное кусками на дно. Загни пирогъ, оставь отдушину и посади въ печь; когда же пирогъ испечется, заложи отдушину въ пирогѣ.

Пирогъ съ головою Велревою. Очистивъ голову по прежде сказанному, выбери кости, вынь мозгъ и нашпекуй. Сдѣлай крутое сдобное тѣсто, положи въ него голову; приправь солью, перцомъ, мушкатомъ, гвоздикою, толченою корицею, крошеными повареными травами, лавровымъ листомъ, полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла, или мозгомъ говяжьимъ. Пустыя мѣста заложи ломтями говядины, посыпь толченымъ долгимъ перцомъ. Пеки, и когда пирогъ въ половину испечется, влей полбутылки бѣлаго вина въ отдушину.

Социски. Оныя тѣмъ же образомъ дѣлаются, какъ изъ свиныхъ домовыхъ. См. *Социски.*

Филе. Оныя и лопатки приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ переднія четверти.

Четверть задняя. Нашпекуй оную, маринируй, и жарь послѣ на вертѣлѣ или а ла добъ, или какъ бїофъ а ла модъ. Смотри сїи слова.

Четверть передняя. Маринируй оную съ солью, перцомъ, уксусомъ, чеснокомъ и всякими повареными травами. Зажарь послѣ на вертѣлѣ, и подавай съ пряным соусомъ. См. *Соусы.* За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо дикихъ свиней твердо, тяжело, трудно къ варенію желудка; удобно оное для особъ имѣющихъ желудокъ крѣпкой и производящихъ много тѣлодвиженія. Поросятъ дикихъ мясо мягче, сочнѣе, легче для желудка и удобно для тѣхъ, кои могутъ ѣсть безъ отягощенія говядину.

ВЕРЖЮСЪ. (*См. Повар. и Канд.*) Это виноградъ недоспѣлый кислый, употребляемый въ поварнѣ и Кандиторами, а особливо сокъ, изъ него выдавленный. Называется же Вержюсъ у Французскихъ поваровъ и всякой сокъ, изъ кислыхъ плодовъ выдавливаемый; въ число сіе надлежитъ и черный сокъ.

Вержюсъ или *Виноградъ не слѣлой ушками.* Надобно взять Винограду неспѣлаго, но достигшаго полнаго своего росту. Распори съ одного боку, вынь сѣмячки. Обыкновенно въ передѣлъ употребляется три или четыре фунта. Перечистивъ, положи его въ кипящую воду; надобно тотчасъ снять съ огня, какъ ягоды поблекнутъ, дать имъ не много остынуть, и оставить въ той же водѣ, чтобъ позеленѣлъ; что и послѣдуетъ, когда онъ охолодѣетъ. Естьлижъ сего не произойдетъ, стоитъ только бросить его въ холодную воду; сахаръ это довершитъ. Возьми сахару вѣсомъ противъ Винограду, развари и очисть; отними треть сего сыропу особливо; въ остальныя двѣ трети положи Виноградъ, вынутой изъ воды, давъ ему прежде очахнуть на рѣшетахъ, не приставляя на огонь, дай лежать въ сыропѣ до утра; по утру сцѣди сыропъ осторожно сквозь рѣшето, чтобъ не помять Винограду; дай сыропу вскипѣть три раза бѣлымъ ключемъ, прибавивъ къ сему отнятую треть сыропу. Не должно Виноградъ приставлять на огонь, но положить только въ этотъ снятый съ огня сыропъ на сутки. Сцѣди сыропъ съ него опять, и взвари раза три или четыре; положи тогда въ него Виноградъ, дай поварится, пока сыропъ сдѣла-

Digitized by Google

лается а лиссе. Надобно тщательно снимать пѣну; наконецъ сложить съ сыропомъ въ банки. Когда этотъ Виноградъ надобно употреблять, вынь ягоды изъ сыропу, взнижи ихъ другъ въ друга разрѣзомъ, которымъ вынимана сѣмяна, по четыре ягоды, чтобъ составили подобїе уха; клади на рѣшето, и засушивай въ вольномъ духу.

Вержюсъ въ сыролѣ. Возьми четыре фунта крупныхъ ягодъ неспѣлаго Винограду, распори оныя, и вычисти сѣмяна. Вскипяти воды и положи въ нее ягоды. Дай вскипѣть только три раза: сними съ огня, и поставь посудину въ горячую золу часовъ на пять или на шесть, накрывъ, чтобъ Виноградъ позеленѣлъ. Послѣ сего откинь ягоды на сито, чтобъ очахли. Между тѣмъ развари въ сыропъ четыре фунта сахару, очисти и увари а плюмъ т. е. перомъ. Положи въ него ягоды, дай вскипѣть разъ восемь или десять; вычерпай ихъ послѣ уполовною рѣшетчатою ложкою, и клади въ чашу: сыропу же дай еще вскипѣть разъ десять или двѣнатцать, и взлей на ягоды. Послѣ опять сыропъ съ ягодами привари, чтобъ вскипѣло разъ семь или восемь, сложи въ чашу, дай остынуть, и складывай въ банки.

Вержюсъ въ сухомъ Конфектѣ. См. *Конфекты Сухїе.*

Вержюсной сокъ. Столки въ иготѣ четыре фунта Винограду крупнаго самаго неспѣлаго, вычистивъ изъ него напередъ зерна; протри все сквозь сито, крѣпко выжимая, пропусти сквозь цѣдилку. На полтора фунта или небольшую бутылку сего соку развари четыре фунта сахару Кассонаду, увари оной большимъ перомъ. Положи въ него сокъ, и вари на большомъ огнѣ, пока сдѣлается сыропъ очень густой. Когда въ половину остынетъ, разлей въ бутылки, и затки пробками, когда совсѣмъ остынетъ. — Этотъ-то сыропъ употребляется въ поварняхъ подъ названїемъ Вержюсу.

Digitized by Google

ВЕРМИЧЕЛИ. (*См. Повар.*) Смотри *Лапша.* Тѣсто для сего составляется какъ и для лапши, но Вермичели не крошатъ, а тянутъ особливою машиною. Когда сего тѣста не тянутъ ниточками, оное сплющиваютъ полосками, кои Италіанцы называютъ *Кане*; когда же обрѣзываютъ съ боковъ, называютъ тогда въ Италіи *Лазане*; а естьли полоски свертываютъ въ трубочку, называютъ *Макарони.* Приготовляемыя изъ пшена Сарацинскаго считаютъ полезными для груди, подкрѣпляющими истощенныя силы и проч.

Вермичели употребляются вмѣсто лапши въ супъ, и варятъ изъ нихъ также лапшу молочную. Особливое же приготовленіе оныхъ слѣдующее:

Взявъ полфунта Вермичелей, положи въ кипятокъ, а по томъ изъ кипятку въ холодную воду. Дай послѣ отечь на рѣшетѣ, и вари цѣлой часъ въ хорошемъ бульйонѣ; выложивъ по томъ на блюдо, полей не много буліономъ, жюсомъ телячьимъ, кулисомъ бѣлымъ или инымъ, и посыпь тертымъ пармезаномъ, а въ недостаткѣ другимъ сыромъ.

ВЕРХОВОДКА. (*См. Повар.*) Малая рыбка рѣчная; вкусъ оной изряденъ, кромѣ Апрѣля, когда оная икру мечетъ; зимою она тоща и не годится. Вообще въ хорошихъ поварняхъ идетъ оная только на выварку постныхъ бульйоновъ.

ВЕСПЕТРО, ратафія. Смотри *Ратафіи.*

ВЕТИТЕНЪ. (*См. Повар.*) Дикой голубь самаго большаго роду, обитающій въ лѣсахъ. Приготовленія изъ него тѣже, что изъ домовыхъ голубей. См. *Голубь.*

ВЕТЧИНА. (*См. Повар.*) Такъ называется соленое свиное мясо помпями, четвертями, лопатками, окороками и другими частьми. На 15 фунтовъ мяса употребляется по фунту соли; но естьли солить впрокъ, соли кладутъ больше; прибавка селитры, которой на пудъ соли вмѣшиваютъ фунтъ или два, доставляетъ ветчинѣ и всякому соленому мясу особливой видъ и

от-

Digitized by Google

отмѣнной вкусъ. Мясо натирается крѣпко солью, усыпается оною еще со всѣхъ сторонъ, и складывается въ корыта, или въ кадку. Въ десять дней Ветчина выходитъ изъ соли. (См. *Мясо солить.*) Впрокъ заготовляемая Ветчина должна въ соли лежать долѣе. Ветчинное сало вырѣзывается изъ тушъ особливо, и солится также. (См. *Сало, Шлекъ.*) Естьли Ветчина слишкомъ пересолена, можно оную вымочить въ теплой водѣ.

Слѣдующій способъ къ соленію и копченію окороковъ можетъ служить наставленіемъ.

Сдѣлать разсолъ изъ соли съ селитрою (держась вышепомянутаго размѣру), со всѣми употребительными поваренными травами, какъ то: тьминомъ, лавровымъ листомъ базиликомъ и можжевеловыми ягодами; воду къ раствору надобно употреблять пополамъ съ винными дрождями; дай всѣмъ симъ приправамъ настаиваться съ разсоломъ сутки; по томъ процѣди разсолъ, и положи въ него ветчину на двѣ недѣли. Вынувши изъ разсолу, дай Ветчинѣ отечь, оботри оную, и копти въ дыму: къ чему особливо служатъ дрова и вѣтви можжевеловыя. По выкопченіи окорока для сохраненія натри винными дрождями съ уксусомъ и усыпь пепломъ.

Когда похочешь варить ветчину, счисти и соскреби всю нечистоту съ наружностію, не повредивъ кожи; вымачивай въ водѣ, обверни въ бѣлую вѣтошку, и положи въ кострюлю, которая была бы не слишкомъ больше окорока; налей водою, смѣшавъ пополамъ съ краснымъ виномъ; положи кореньевъ, луковицъ, пучокъ душистыхъ травъ, вари на маломъ огнѣ часовъ пять или шесть. Когда сварится, дай остынуть въ томъ же отварѣ; тогда вынувъ, сними искусно кожу, положи жиру на нее, крошеной петрушки; посыпь не много перцомъ, послѣ тертымъ сухаремъ, обмажь сверху мукою поджареною въ коровьемъ маслѣ и пообжарь.

Когда

Digitized by Google

Когда окорока еще вновь соленые и небольшіе, можно подавать ихъ жареные на вертѣлѣ горячіе и холодные, такжe на вертѣлѣ. Къ жаренію всегда ихъ должно вымачивать въ водѣ дни два или три.

Ветчины просольной окорокъ готовить. Сваривъ оной въ водѣ, и кожу снявъ, положить въ глассъ; по томъ капусту отваривъ, изрѣзать, а не рубить; поджарить муки съ масломъ красно, и накатить жирнымъ бульіономъ, послѣ капусту въ это положить, и дать кипѣть. Когда поспѣетъ, окорокъ вынуть изъ глассу, и обложивъ капустою, посылать на столъ.

Ветчина въ брезѣ. Сними кожу, очисти снизу и вытри; обвяжи шнуркомъ и положи въ горшокъ, съ ломтями ветчиннаго сала и говядины, всякаго роду пожаренными травами, кореньями и присоливъ. Накрывъ горшокъ и замазавъ швы, поставить на жаръ, котораго насыпать и сверху на крышку, и парить часовъ десять, или двѣнатцать; дай остыть въ этомъ соусѣ, которой въ горшкѣ сдѣлается; вынь и развяжи; положи въ тортную сковороду, усыпь тертымъ хлѣбомъ, чтобъ весь покрыло окорокъ; обжарь, и посылай посыпавъ крошеною петрушкою. Можно окорокъ этотъ подавать съ рагу съ сладкимъ мясомъ телячьимъ, или съ раковымъ соусомъ, или съ карпьимъ соусомъ. Смотри *Окорокъ.*

Ветчина жареная на вертѣлѣ. Снявъ кожу, оправь окорокъ, вымочи въ теплой водѣ; положи на блюдо, налей на него бутылку Испанскаго вина, и дай мокнуть десять или двѣнатцать часовъ; обверни бумагою, взоткни на вертѣлъ; вино, въ которомъ оной моченъ, подставь на сковородѣ, и во время жаренія почасту онымъ смачивай: когда изжарится, обваляй хлѣбнымъ мякишемъ, съ крошеною петрушкою смѣшаннымъ; подрумянь на вертѣлѣ, дай остынуть, и посылай на салфеткѣ, усыпавъ крошеною петрушкою. См. *Окорокъ.*

Digitized by Google

Ветчина по Нѣмецки. Нарѣжь сырой ветчины ломтями самыми тонкими; обжарь въ маслѣ коровьемъ ломтей хлѣбнаго мякиша. Положи на блюдо сала ветчиннаго на терку стертаго, пшеничнаго мякиша, хорошихъ травъ, шампиніоновъ и трюфелей, мѣлко изрубленныхъ; на этотъ слой положи слой ветчины, и такъ продолжай слоями, и чтобъ верхній слой пришелъ изъ ветчины; посыпь хлѣбнымъ мякишемъ; поставь въ печь на два часа; на столъ посылай горячее.

Ветчина, Кулисъ изъ оной. Возьми ломтей ветчины и ломтей телятины по равному числу, вари въ кострюлѣ; прибавь сухихъ хлѣбныхъ корокъ, луку, петрушки, базилику, гвоздики и хорошаго бульіону приправленнаго. Все уваривъ гораздо и извлекши сокъ, процѣди и сохраняй.

Ветчина вареная безъ огня и воды. Окорокъ ветчины оправь и очисти, сними съ него кожу; положи на большую салфетку тьмину, базилику, лавроваго листу; положи на это ветчину верхнею стороною, съ которой снята кожа; сверху наклади тѣхъ же приправъ, прибавь къ тому гвоздики и перцу, обверни салфеткою, и смочи нѣсколькими рюмками Французской водки; сверхъ салфетки обверни вощанкою туго и плотно, зашей тщательно всюду и зарой на сутки въ конской навозъ, въ самую средину большой кучи. По прошествіи сего времени выньи, развяжи, оправь и отпускай на столъ. Можно такимъ образомъ приготовлять ветчину и не обдирая кожи. Гарнируютъ это блюдо соусками и языками копченными.

Ветчина, способъ варить оную. Очисти не снимая кожи, вымачивай больше или меньше, въ разсужденіи того, старая она или новая; обверни въ чистую бѣлую тешку; положи въ горшокъ съ пятью фунтами воды и столькимъ же количествомъ краснаго вина, кореньями, луковицами, большимъ пучкомъ всякаго роду поваренныхъ травъ; вари пять или шесть часовъ на маломъ

ломъ огнѣ; дай остыть ей въ томъ же отварѣ; вынувъ, сними кожу, не попортивъ жиру, которой усыпь крошеною пешрушкою, перцомъ и хлѣбнымъ мякишемъ; поводи надъ онымъ раскаленною лапашкою желѣзною, чтобъ мякишь подрумянился. Подавай на блюдѣ въ числѣ Антреме, или поддачь.

Ветчина, иной способъ варить оную. Отварить оную по обыкновенію въ водѣ, кожу снять, посыпать толченымъ перцомъ и гвоздикою. Особливой вкусъ придаетъ, когда варить ветчину съ сѣнною чистою трухою, или травными сѣмянами, обвязавъ въ салфетку. — Можно же сваренную ветчину, ободравъ съ ней кожу, взоткнуть на вертѣлъ, и жарить противъ малаго огня часъ, помачивая часто лимоннымъ сокомъ, и посыпавъ толченымъ сахаромъ, съ корицею смѣшаннымъ, чтобъ гласировалось. Подаютъ къ таковой ветчинѣ соусъ сладкой, дѣлаемой изъ вареной мѣлко изрубленной ветчины, краснаго вина, съ сахаромъ, корицею и кусочкомъ лимонной корки, все уваривъ густо.

Ветчина жареная. Возьми ломтей хлѣба, изсуши гренками и оскреби; разрѣжь въ куски пальца въ два шириною; нарѣжь кусковъ ветчины такой же величины, избей и положи въ кострюлю, а на нее куски хлѣба, прижарь на маломъ огнѣ; когда ветчина къ хлѣбу пристанетъ, выложи куски на блюдо ветчиною вверхъ; смочи саломъ, въ кострюлѣ вытопившимся, и не много жюсомъ изъ теляшины; подержи на огнѣ, чтобъ хлѣбъ напитался; посыпь перцомъ, капни уксусу, и съ этимъ соусомъ отпускай.

Ветчина въ Шампанскомъ винѣ. Взявъ три или четыре ломтя ветчины, приставь въ кострюлѣ накрывъ въ горячую золу, чтобъ прѣла два часа, влей бутылку Шампанскаго вина, продолжай варить на маломъ огнѣ, и подавай съ соусомъ, которой изъ того составится.

Digitized by Google

Ветчинной соусъ. Возьми три или четыре большихъ ломтя Ветчины, прижарь ихъ въ кострюлѣ. Когда станутъ припекаться, посыпь немного мукою, ворочая безпрестанно; положи пучокъ травъ и перцу. Естьли соусъ не будетъ связенъ, прибавь не много кулису; надобно, чтобъ соусъ этотъ былъ прянъ: процѣди его, и подавай ко всякому обжаренному мясу.

Ветчинной пирогъ горячій. Возьми малой окорокъ ветчины, приготовленной по Маянцски (см. ниже), вымочи; положи въ тѣсто, налей въ пирогъ прянаго соусу, запеки, и отпускай на столъ горячій.

Ветчинной пирогъ холодный. Сними съ Ветчины кожу и оправь; отсѣки кость, выбери прочія кости. Сдѣлай пирогъ изъ сдобнаго тѣста; положи на дно толченаго Ветчиннаго сала, а на оное Ветчину, съ лавровымъ листомъ, нѣсколькими кружками лимону, травами и пряностьми; накрой ломтями Ветчиннаго сала, и сведи на пирогѣ крышку; вымажь пирогъ яичнымъ желткомъ и запеки гораздо много. На столъ отпускай холодный.

Ветчину приготовлять изъ рыбы. Сдѣлай тѣльное изъ карпя, кусковъ угря, полосокъ семги и молокъ карпьихъ; столько оное въ иготѣ съ солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, травами душистыми и свѣжимъ коровьимъ масломъ; на ободранныхъ съ карпей кожахъ выклади это тѣльное подобіемъ окорока, или лопатки Ветчинной, обверни въ салфѣтку, и ушей ниткою; вари въ бѣломъ винѣ разведши не много водою, съ гвоздикою, перцомъ и лавровымъ листомъ. Дай остынуть въ этомъ отварѣ, отпускай на столъ, посыпавъ петрушкою. Можно изъ сего тѣльнаго выдѣлывать подобіе куръ, голубей и проч.

Ветчинную эссенцію дѣлать. Возьми тонкихъ ломтей сырой Ветчины, избей оные, уклади въ кострюлю и дай прѣть на огнѣ; когда прижарятся, влей немного растопленнаго Ветчиннаго сала, и посыпь щепоть муки,

Digitized by Google

муки, перемѣшай и смочи жюсомъ изъ телятины; приправь пучкомъ луковыхъ перьевъ и душистыхъ травъ, положи мало гвоздики цѣлкомъ, ломтей лимону, печерицъ и трюфелей крошеныхъ, тертой хлѣбной корки и пусти ниточку уксусу; приваривъ, процѣди сквозь сито и сберегай къ употребленію для приправы тѣхъ кушаній, въ которыя идетъ Ветчина. Нѣкоторые жалуютъ, чтобъ въ эссенціи этой былъ и чеснокъ.

Ветчинную эссенцію густую дѣлать. Срѣжь съ Ветчины сала, разрѣжь въ ломти, и столокши, положи въ кострюлю, съ кружками луковицъ, морковью и пустарнакомъ; распаривай на слабомъ огнѣ: брось немного муки. Когда прижарится, переворачивай, смочи жюсомъ изъ телятины, смѣшаннымъ пополамъ съ бульёномъ; приправь печерицами, трюфелями и опенками, двумя или тремя гвоздками гвоздики, базиликомъ, мѣлкимъ лукомъ и крошеною петрушкою; брось нѣсколько хлѣбныхъ корокъ; упаривай три четверти часа, процѣди и храни къ употребленію.

Способъ Ветчину сберегать.

Возьми чернаго перцу и золы, количествомъ соразмѣрно запасу Ветчинному; замѣси изъ сего тѣсто и обмазывай онымъ Ветчину. Содержи въ сухомъ мѣстѣ. Это сохраняетъ оную отъ червей. Естьли надобно Ветчину перевозить, уклади оную въ старую бочку, перестилая сѣномъ.

Способъ дѣлать Ветчину по Байонски.

Прежде соленія надобно дать свѣжинѣ т. е. свиному мясу полежать въ тепловатомъ мѣстѣ недѣлю, чтобъ поосклизла; вымой и очисти оную. Возьми на каждой пудъ мяса соли по три фунта и по столько же селитры, столки оныя, и натирай мясо, и оставь на доскахъ, покато поставленныхъ; внизу подставь корыто къ собиранію стекающаго соку; онымъ ежедневно смачивай мясо, окуная въ корыто вешошку. Когда Вет-

Digitized by Google

чина просолится, вытри оную и вымажь дрождями. Когда же дрожди высохнутъ, вывѣсь въ копченіе; ежедневно раскладывай курево изъ можжевеловыхъ вѣтокъ по четыре раза, продолжая въ каждый разъ по часу: это производить пять или шесть дней. Когда обвянетъ и прокоптится, положи для сбереженія въ золу.

Способъ дѣлать Ветчину по Маянски.

Просоли оную очищенною или литрованною селитрою, и положи на восемь дней подъ гнетъ или прессъ; смочи послѣ водкою, настоянною съ толчеными можжевеловыми ягодами, и копти можжевельникомъ.

Смотри статью *Окорокъ*.

ВИВЪ. (См. *Пов.*) Рыба морская, величиною и видомъ сходная къ макрели, очень вкусная, имѣющая тѣло твердое, бѣлое и крошащееся, питающее и не отягощающее желудомъ. Называется оная *Скатъ* или *Паукъ-рыба*.

Вивъ въ брезѣ. Вычисти, вымой и вытри оную. Упаривай въ хорошемъ брезѣ, положивъ сверху приправъ, равно какъ и снизу; смочи двумя рюмками бѣлаго вина тогда, какъ въ половину проспѣетъ. Вынувъ, дай отечь, и подавай съ рагу, изъ печенки и телячьяго сладкаго мяса сдѣланнымъ, и приправленнымъ пѣтушьими гребнями, печерицами и трюфелями. Можно же подавать и просто съ сокомъ, которой выдетъ изъ ней въ брезѣ.

Вивы жареные на вертѣлѣ скоромные. Нашпекуй ихъ мѣлкимъ шпекомъ съ перцомъ, привяжи къ вертѣлу, и во время жаренія помазывай соусомъ, смѣшаннымъ изъ уксусу съ ветчинною эссенціею (см. въ статьѣ *Ветчина*), солью, перцомъ и коровьимъ масломъ.

Вивы жареные на вертѣлѣ постные. Нашпекуй ихъ анчоусами и угревымъ саломъ; во время жаренія помазывай соусомъ изъ уксусу, кулису рыбьяго, масла и проч.; подавай къ нимъ соусъ анчоусной.

Вивы

Digitized by Google

Вивы съ соусомъ анчоусным. Нарѣжь ихъ, натри коровьимъ масломъ съ солью; зажарь на рострѣ и подавай съ соусомъ анчоуснымъ.

Вивы по Султански. Зажарь ихъ на вертѣлѣ по сказанному выше, и облей соусомъ Султанскимъ.

Вивы съ селлереею. Задержи оные въ брезѣ и подавай съ рагу селлерейнымъ.

Вивы съ раковымъ кулисомъ. Зажаривъ ихъ на рострѣ, сдѣлай къ нимъ соусъ бѣлой, приправь раковымъ кулисомъ, и обливъ онымъ рыбу, отпускай.

Вивы съ кулисомъ изъ рябцовъ. Задержи ихъ въ брезѣ, дай отечь, выложи на блюдо и облей кулисомъ рябцовымъ. Можно ихъ подавать и со всякимъ кулисомъ.

Вивы съ виномъ Шамланскимъ. Обрѣжь у нихъ головы и хвосты, расплостай; положи въ кострюлю съ солью, перцомъ, иными пряностьми, лавровымъ листомъ, луковицами, пучкомъ травъ, печеницами и опенками; вылей на нихъ полбутылки вина Шампанскаго; вари, чтобъ укипѣла половина. Прибавь кусокъ свѣжаго коровья масла и доверши варенїе. Въ сокъ, въ кострюлѣ произшедшій, прибавь кулису раковаго, или инаго; но прежде выбери вонъ луковицы, травы и лавровой листъ.

Вивы съ кардами Исланскими. Задержи ихъ въ брезѣ и подавай съ рагу изъ кардовъ Испанскихъ.

Вивы съ калорсами и раковымъ масломъ. Обжарь ихъ, митонируй въ капорсовомъ соусѣ и приправь раковымъ масломъ.

Вивы съ устрицами. Свари ихъ въ добромъ брезѣ, смочивъ жюсомъ, изъ телятины разведеннымъ, пополамъ мяснымъ бульономъ. Давъ имъ отечь, подавай съ рагу изъ устрицъ.

Вивы съ трюфелями. Изжарь ихъ на рострѣ, натыкавъ трюфелями какъ бы шпекомъ, и подавай облившя рагу, изъ трюфелей сдѣланнымъ.

Digitized by Google

Вивы въ кострюлѣ. Начини ихъ коровьимъ масломъ, смѣшаннымъ съ рубленными поваренными травами, солью, перцомъ и мушкатомъ: упарь въ кострюлѣ. Подавать ихъ можно обливъ рагу какимъ угодно.

Вивы въ фрикасѣ бѣломъ. Изрѣзавъ ихъ въ куски, прижарь въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, съ печерицами, опенками, трюфелями, солью и перцомъ, пучкомъ травъ, щепотью муки; смочи потомъ отваромъ рыбьимъ и бѣлымъ виномъ; митонируй; а соусъ приправь яичными желтками, вержюсомъ и крошеною петрушкою; привари, мѣшая ложкою, и отпускай съ огня.

Вивы фаршированные съ оленками. Оправивъ рыбу, начини фаршемъ, изъ хорошихъ птицъ сдѣланнымъ, задержи въ брезѣ и подавай съ рагу изъ опенокъ.

Вивы пряженые. Надрѣжь ихъ, обваляй въ муку, и пряжь въ хорошемъ маслѣ коровьемъ, пока зарумянятся; подавай, посыпавъ крошеною петрушкою.

Вивы печеные на рострѣ. Подаются съ соусомъ анчоусымъ, или кулисомъ раковымъ, или съ рагу изъ устрицъ, или молоковъ, или раковымъ, или мушелевымъ.

Вивы въ ухѣ. Оная варится тѣмъ же образомъ, какъ окуневая. См. *Окунь.*

Вивы въ салатѣ. Зажарь ихъ въ маслѣ или на рострѣ, остуди, разрѣжь въ полоски, уклади на блюдо, гарнируй крошенымъ кервелемъ, мѣлкими капорсами; приправь солью, перцомъ и уксусомъ, сбитымъ съ Прованскимъ масломъ.

Вивы въ торшѣ. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ изъ форедей и семги. См. *сіи слова.*

Примѣчаніе. Соусы и рагу упомянутые въ сей статьѣ описаны будутъ по порядку въ особыхъ статьяхъ. См. *Рагу* и *Соусы.* — Впрочемъ замѣчательный и тщательный поваръ изъ одной этой статьи можетъ заимствовать множество средствъ къ произведенію опытовъ надъ разными рыбами.

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Рыба сія свѣжая и въ полномъ тѣлѣ составляетъ пищу вкусную, сочную и легкую, которую можно позволять имѣющимъ желудки слабые, и даже выздоравливающимъ послѣ болѣзней, когда позволено имъ будетъ ѣсть.

ВИНО. Сокъ виноградной, извлекаемый давленіемъ, перебродившій и отстоявшійся; къ чему требуетъ онъ больше или меньше времени по свойству Винограда. Впрочемъ здѣсь не мѣсто описывать пріуготовленія и роды винъ.

ВИНОГРАДЪ. (См. *Канд.* и *Дист.*) Здѣсь большею частью относится дѣло до Винограду мушкательнаго, котораго извѣстно три рода: бѣлый, лучшій всѣхъ, который свѣжій имѣетъ отмѣнный вкусъ и способенъ къ сущенію въ изюмъ, также и въ варенїе. Красно-фіолетовый не таковъ хорошъ, какъ бѣлый. Черный, уступающій обоимъ первымъ, которой бываетъ средственной величины, и имѣетъ сѣмяна круглыя.

Кромѣ нижеписанныхъ приготовленій изъ Винограду смотри въ статьѣ *Варенїе заѣдокъ* и *Конфекты*.

Виноградные кларекеты. Разрѣжь въ куски три яблока, положи въ тазъ съ полуторымъ штофомъ воды и двумя съ половиною фунтами Винограду мушкательнаго почти спѣлаго; вари до тѣхъ поръ, какъ яблоки разварятся въ кисель; процѣди этотъ разваръ сквозь сито. На полтора или на два штофа этой жижи свари съ четвертью фунтъ сахару о кассе, выдей въ него жижу, и увари въ желѣ или ягодникъ; дай потомъ вскипѣть еще два или три раза; пропусти сквозь цѣдилку въ коробочки и поставь въ вольной духъ, чтобъ позасохло.

Виноградной консервъ. Возьми фунтъ мушкательнаго Винограду спѣлаго, вычисти изъ него сѣмячки, и приставивъ на огонь въ тазу, вари, чтобъ далъ изъ себя сокъ; протри сквозь сито, придавливая ложкою;

Digitized by Google

выцѣженный сокъ приставивъ на огонь, увари густо, такъ чтобъ осталось онаго только четвертая доля; развари фунтъ сахару о кассе, и положи въ него Виноградной уваренной сокъ; вымѣшивай лопаточкою, продолжая варить, пока сахаръ начнетъ бѣлѣть; тогда консервъ выложи въ бумажныя коробочки: когда сядетъ и совсѣмъ остынетъ, можно его разрѣзывать въ куски.

Виноградная лостила. Вычисти сѣмяна изъ трехъ фунтовъ Винограду мушкатнаго, приставь въ тазу на огонь съ двумя штофами воды и дай кипѣть бѣлымъ ключемъ; протри по томъ Виноградъ сквозь сито, прижимая лопаткою, чтобъ больше получить гущи; протертое приставь на огонь и увари въ густоту киселя. На фунтъ сего киселя развари фунтъ сахару большимъ перомъ; положи въ него кисель Виноградной, дай вариться, чтобъ только перебиралось, а не вскипало, безпрестанно мѣшая лопаткою; послѣ чего выливай въ формы постильныя и засушивай.

Виноградные Комлоты. См. Комлоты.

Виноградная Ратафія. См. Ратафіи.

Виноградъ вареной безъ кожи. Возьми Винограду мушкательнаго крупнаго, въ половину поспѣлаго, слупи съ каждой ягоды кожу и вынь сѣмячки маленькимъ острымъ крючкомъ; развари сахару малымъ перомъ вѣсомъ противъ ягодъ; положи Виноградъ въ сыропъ и дай вскипѣть слегка три раза; вылей Виноградъ съ сыропомъ въ чашу и оставь на сутки. По томъ сѣдивъ сыропъ въ тазъ, увари а гран-перль; положи въ него ягоды, дай вскипѣть три раза; снимай тщательно пѣну. Когда въ половину остынетъ, складывай въ банки.

Виноградъ обсахаренной кистями. См. Конфекты сухіе.

Виноградъ, наливаемой сыроломъ съ водкою. Возьми къ сему Винограду нѣлистаго, и мочи въ Французской водкѣ восемь дней: въ теченіи сего времени ягоды напитавшись водкою разбухнутъ. Водку, въ которой ягоды мо-

Digitized by Google

мочены, положи въ сыропъ сахарной, приготовленной по сказанному въ статьѣ *Абрикозъ*, съ тою только разностію, что здѣсь водки надобно класть противъ сыропу, на прим. на три стакана сыропу, втрое, девять стакановъ водки. Смѣшавъ сыропъ съ водкою, пропусти сквозь цѣдилку и взлей на Виноградъ.

Виноградъ свѣжій обсахаренный. Взявъ гроздовъ спѣлаго Винограду, раздѣли оной на малыя кисточки, омочи въ яичной нѣсколько взбитой бѣлокъ, отряхни, и окатывай въ мѣлкомъ подогрѣтомъ сахарѣ, чтобъ всякая ягода облипла; когда сахаръ съ бѣлкомъ обсохнетъ, подавай на столъ.

ВИНОГРАДЪ НЕСПѢЛОЙ. (См. Канд.) О нѣкоторыхъ приготовленіяхъ изъ онаго смотри въ статьѣ *Вержусъ*.

Виноградъ неспѣлой сушеной. См. Конфекты сухіе.

Виноградъ неспѣлой въ кларекетѣ. Взять Винограду, приближающагося къ спѣлости, раздавить и выжмать сокъ, сколько возможно чище. На полтора штофа соку прибавить столько же отвару изъ ранетовъ, а на все это взять два фунта съ половиною сахару у варенаго а кассе, и вылить въ него смѣшанной сокъ; перемѣшать, разлить въ стеклянныя глубокія блюдца, и позасушить.

Виноградъ зеленой, ягодникъ изъ онаго. Положи въ тазъ шесть фунтовъ Винограду зеленаго, довольно выспѣвшаго, съ рюмкою воды; вари, пока разопрѣетъ; выклади оной на сито, наложи блюдо и выдави весь сокъ. На два фунта съ половиною сего соку, разъвари шесть фунтовъ сахару большимъ перомъ. Выливъ сокъ въ сахаръ, дай вскипѣть нѣсколько разъ. Что ягодникъ уварился, можно узнать по тому, что съ ложки будетъ падать толстыми каплями. Склади въ банки, а когда совсѣмъ остынетъ, завяжи оныя.

Виноградъ неспѣлой въ мороженомъ. Столки Винограду фунтъ, процѣди сквозь твердое сито; положи въ него

Digitized by Google

него фунтъ сахару, прибавь немного воды; когда сахаръ разойдется, процѣди въ мороженицу, и замораживай по обыкновенію.

Виноградъ неслѣлой въ мармелодѣ. Возьми четыре фунта Винограду, начинающаго уже спѣть, ощипи съ гроздовъ и положи въ кипящую воду, чтобъ обварился и позеленѣлъ. Когда ягоды всплывутъ на поверхность воды, надобно тазъ снявъ съ огня, накрыть блюдомъ и поставить на два часа въ горячую золу. Естьли ягоды окажутся не довольно зелены, надобно приставить ихъ на огонь, по томъ въ той же водѣ дать остынуть, откинуть на рѣшето отечь; протереть сквозь сито, и протертое огустить варенїемъ, и тотчасъ выложить изъ тазу, чтобъ не заимствовалъ вкусу отъ мѣди. Свѣсь этотъ кисель, и равно противъ онаго отвѣсивъ сахару, увари а кассе, смѣшай съ киселемъ, привари, не давая вскипать; сложи горячїй въ банки, а на другой день оныя завяжи.

Виноградъ зелеиой безъ кожи вареной въ сахарѣ. Облупи чисто крупнаго Винограду почти спѣлаго, вычисти сѣмяна деревяннымъ острымъ гвоздкомъ; положи въ тазъ столько же вѣсомъ сахару, сколько Винограду, только съ полрюмкою воды, т. е. чтобъ только смочить сахаръ. Когда оной распустится, положи въ него ягоды, дай вскипѣть нѣсколько разъ, тщательно снимая пѣну; онѣ свариваются скоро. Снявъ съ огня и давъ въ половину остынуть, складывай въ банки.

Виноградъ зеленой, постила изъ него. Взявъ Винограду, осчипи ягоды съ вѣточекъ и вари въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ ягоды перелопаются; выложи ихъ тогда въ сито, и когда отекутъ, протирай, чтобъ кожицы и сѣмячки отдѣлить. Надобно обварить и тутъ же протерѣть нѣсколько яблокъ хорошаго роду. Протертые Виноградъ и яблоки положи въ тазъ, чтобъ огустить варенїемъ и придать зелень, мѣшая безпрестанно, и варивъ, пока станетъ отставать отъ тазу. Сахаръ

взявъ

Digitized by Google

взявъ фунтъ на фунтъ противъ сего тѣста, увари большимъ перомъ; смѣшай съ тѣстомъ, выложи въ формы и засушивай на разогрѣтыхъ каменныхъ плитахъ, переворачивая съ стороны на сторону и пересыпая сахаромъ.

Виноградъ зеленой, постила изъ него смѣшанная. Положи въ тазъ три фунта Винограду почти спѣлаго, съ шестью яблоками хорошаго для дѣланія постилъ роду, очистивъ съ яблокъ кожу, и разрѣзавъ ихъ въ куски, съ полрюмкою воды; вари ихъ, пока распадутся въ кисель; протри тогда сквозь сито; протертое приставь на огонь, увари густо, безпрестанно мѣшая, и послѣ выложи на блюдо. Развари большимъ перомъ сахару столько же вѣсомъ, сколько тѣста, положи оное въ сахаръ, мѣшая лопаткою; приставь на огонь только взогрѣть, и когда пригоповится закипать, сними съ огня и складывай въ формы, посыпь мѣлкимъ сахаромъ и поставь сушить въ сушильнѣ. Когда съ одной стороны совсѣмъ высохнетъ, выложи изъ формы, посыпь сахаромъ другую сторону и доканчивай сушеніе. Хранить надобно эту постилу въ коробкѣ, устланной бумагою, въ сухомъ мѣстѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Виноградъ спѣлой составляетъ пищу здоровую, питательную, немного слабящую и разбивающую мокроты, укрѣпляющую при томъ желудокъ и ободряющую жизненные соки. — Неспѣлый Виноградъ, по степенямъ своей незрѣлости, естьли онъ еще очень зеленъ, тогда вяжетъ, крѣпитъ желудокъ и укрощаетъ поносъ; естьли близокъ къ спѣлости своей, содержитъ тогда въ себѣ кислоту, бываетъ полезенъ желудку, гонитъ урину и противится гнилости соковъ.

ВИННЫЯ ЯГОДЫ. (См. *Канд.*) Сего плодовитаго дерева два рода: скороспѣлые и осенніе плоды приносящіе. Послѣдніе въ Таврической области рѣдко выспѣваютъ. Да и вообще этотъ плодъ самыхъ жаркихъ странъ.

При-

Digitized by Google

Приготовленіе винныхъ ягодъ въ жидкомъ и сухомъ конфектѣ. Взять Винныхъ ягодъ полуспѣлыхъ; наколоть оныя снизу около черешка, и положивъ въ кипятокъ, дать вскипѣть разъ 15 или 16. Снявъ съ огня посудину, накрыть, и дать остынуть до половины; послѣ чего выложить ихъ въ холодную воду, по томъ на рѣшето, чтобъ очахли. На четыре фунта сихъ ягодъ развари 4 фунта сахару а перль, и положи въ него угоды. Давъ вскипѣть раза три или четыре бѣлымъ ключемъ, снять съ огня, словить пѣну, и выложивъ въ чашу, поставить въ сушильнѣ на ночь: по утру слей съ ягодъ сыропъ, дай оному вскипѣть разъ десять или двѣнатцать, и вылей на ягоды по снятіи пѣны. Черезъ день то же самое повтори и поставь на сохраненіе. — Естьли же изъ ягодъ сихъ дѣлать сухой конфектъ, по совершеніи всего вышеписаннаго, выложи ихъ на каменныя плиты, или на листы жести, хвостиками вверхъ, посыпь толченымъ сахаромъ и засуши въ вольномъ духу.

Замѣчаніе Медицинское.

Винныя ягоды или фиги составляютъ плодъ очень здоровый, прохладительный, питающій и удобоваримый желудкомъ. Мало людей, которымъ бы могли онѣ быть не здоровы.

ВИНА ПОДДѢЛЬНЫЯ. (См. *Дистил.*) Въ странахъ холодныхъ, гдѣ Виноградъ расти не можетъ, досужливость человѣческая достигла составлять разныя вина поддѣлываніемъ, какъ то видѣть можно въ нижеслѣдующихъ способахъ, хотя впрочемъ не можно похвастать, чтобъ былъ въ этомъ лучшій успѣхъ предъ другими всякими поддѣлываніями подъ натуру: можно произвесть только подобіе, а не существо.

Какъ поддѣлыватся подъ Шампанское вино?

На ведро березоваго соку или березовицы взять полтора ведра молодаго бѣлаго Французскаго вина, процѣдивъ,

Digitized by Google

дивъ, смѣшать, а бутылки выполоскавъ Французскою водкою, разливать въ оныя; въ каждую бутылку класть по чайной ложечкѣ кремортартари, и закупоривъ крѣпко, пробки укрѣпить проволокою, засмолить и поставить въ песокъ. Чѣмъ долѣе стоять будетъ, тѣмъ лучше выдетъ; не должно однако вообще прежде году пойла сего начинать.

Инымъ образомъ поддѣльное Шампанское.

Взять полпуда можжевеловыхъ ягодъ, положить въ боченокъ, туда же мякишь изъ трехъ горячихъ ситныхъ хлѣбовъ; все оное наливъ кипящею водою, закупорить, дать перебродить, послѣ разлить по бутылкамъ и закупорить. — Это очень здоровый, урино гонительный напитокъ.

Способъ дѣлать подобіе Шампанскаго вина изъ березовицы.

Для сего надобно взять свѣжей березовицы 20 бутылокъ мѣрныхъ, т. е. десять штофовъ, а на эту мѣру сахару 8 фунтовъ: смѣшавъ съ сахаромъ, варить въ луженомъ котлѣ до тѣхъ поръ, пока укипитъ четвертая часть, и въ продолженіи варенія снимать пѣну. Послѣ снять съ огня, и сквозь чистое полотенце процѣдить прямо въ тотъ боченокъ, въ которомъ ей быть. Какъ скоро въ боченкѣ остынетъ, влить туда же 3 или 4 ложки свѣжихъ теплыхъ дрожжей, три четверти бутылки стараго Французскаго вина; но такъ, чтобъ боченокъ не былъ полонъ, и положить 4 лимона изрѣзанныхъ въ кружечки, дать киснуть, и какъ позакиснетъ, закупорить, чтобъ отстоялось. Подержавъ этотъ боченокъ недѣли четыре въ погребѣ, разлить въ бутылки, и оныя закупоривъ, засмолить по обыкновенію. Чтобъ бутылки не рвало, надобно оставлять пустаго въ нихъ мѣста. Главная осторожность при семъ та, чтобъ не разливать по бутылкамъ слишкомъ рано; но дать въ боченкѣ отстояться хорошенько, чтобъ въ бутылкахъ не отпадалъ лагеръ.

Дѣ-

Digitized by Google

Дѣлать вино изъ Лимоновъ.

Взявъ двацать Лимоновъ, и обрѣзавъ съ нихъ кожу, положить въ боченокъ, въ которой бы входило шесть штофовъ, и которой былъ бы чистъ, и выкуренъ стружками кипарисными, или орѣховаго дерева. По томъ наполнивъ боченокъ хорошимъ бѣлымъ виномъ, положи туда фунтъ краснаго толченаго леденцу. При употребленіи, сколько выцѣдишь изъ сего боченка вина, дополняй такою же мѣрою хорошаго вина; сіе можно продолжать до тѣхъ поръ, пока будетъ находиться въ Лимонахъ сила.

Какъ дѣлать вино изъ Малины.

Въ муравленой, или лучше стеклянной кувшинъ ускогорлой накласть по самое горло свѣжей Малины, закупорить, засмолить и закопать въ землю. Къ зимѣ на этомъ мѣстѣ поставить стогъ сѣна. Въ Маѣ мѣсяцѣ кувшинъ изъ земли вынувъ, откупорить, произшедшую жижу чисто слить, разложить въ бутылки, стараясь это производить въ мѣстѣ, солнцемъ неосвѣщаемомъ.

Красную Смородиновку поддѣлывать подъ Бургонское вино.

Взявъ красной обобранной съ вѣточекъ Смородины десять фунтовъ и толченаго сахару 8 фунтовъ, да розоваго цвѣту полфунта, перемѣшать и всыпать въ бутыль: на все оное налить воды рѣчной 10 бутылокъ ординарныхъ, да Шампанскую бутылку Французской водки. Поставить на солнцѣ слабо заткнувъ и завязавъ вѣтошкою. Когда ягоды побѣлѣютъ, перенести бутыль въ холодное мѣсто и зарыть на полчаса въ песокъ. Какъ отстоится, разлить по бутылкамъ; кои закупоривъ и засмоливъ, поставить въ погребъ въ песокъ. Изъ оставшихъ ягодъ выжать сокъ, процѣдить, и когда отстоится, также разложить въ бутылки.

Digitized by Google

Поддѣлывать Венгерское вино.

Взявъ малаги бутылку, положить въ нее кусокъ поджаренаго рѣшетнаго хлѣба, посыпаннаго сахаромъ, и какъ вино приметъ малую кислоту, процѣдить, и сложить въ бутылку круглую, въ каковыхъ бываетъ Венгерское вино.

Малиновое вино.

Взявъ пяти ведерной боченокъ, выпарить оной чисто, положить въ него малины свѣжей три ведра съ половиною, бѣлаго вина одно ведро, и закупоривъ, дать стоять. Когда не слышно станетъ виннаго запаху, сцѣдить жижу въ другой боченокъ, и поставить на двои сутки, чтобъ отстоялось; а какъ отстоится, слить въ третій боченокъ. По томъ взявъ два шкофа отварной воды и шесть фунтовъ сахару, положить въ тазъ, дать вскипѣть, снимая пѣну; послѣ взявъ три яичныхъ бѣлка, взбить гораздо больше, положить въ сыропъ и дать кипѣть, пока бѣлокъ почернѣетъ: тогда сыропъ процѣдивъ сквозь салфетку, вылить въ малиновку, дать стоять на льду двѣ недѣли, не трогая съ мѣста; а какъ отстоится, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. — Вмѣсто вина можно употреблять Французскою водкою, съ тою только разностію, что на пяти ведерной боченокъ класть ягодъ четыре ведра съ половиною, а водки что войдетъ, чтобъ боченокъ остался на ладонь не полонъ.

Какъ дѣлать Смородинное вино?

Взять шесть галенковъ воды, чистаго сахарнаго песку, или Лиссабонскаго сахару 28 фунтовъ, варить это около получасу; по томъ взбить гораздо шесть яичныхъ бѣлковъ, и когда сахаръ закипитъ, положить оные въ него, пѣну и соръ счерпывать; по томъ сквозь сито процѣдить и дать остынуть. Между тѣмъ смородину съ вѣточекъ обобрать, положить въ посудину, въ которой бы давить или толочь можно было,

Digitized by Google

размять, сокъ изъ ягодъ выжать и процѣдить сквозь полотенцо. На вышепомянутые 6 галенковъ воды и количество сахару класть смороднинаго соку три галенка. Боченокъ, въ которомъ будетъ содержаться это смородинное вино, долженъ быть прежде вымѣренъ водою, чтобъ упомянутое количество вещей въ немъ умѣстилось. Наливать же въ боченокъ должно сперва сокъ, потомъ сахарную воду, и оставить незакупореннымъ; а когда начнетъ бродить, что будетъ продолжаться недѣлю, пѣну очищать, и боченокъ дополнять упомянутою водою вареною съ сахаромъ. Когда вино въ боченкѣ бродить перестанетъ, слегка заткнуть пробкою; естьли же опять начнетъ бродить или шипѣть, влить стаканъ Французской хорошей водки; по окончаніи броженія боченокъ закупорить крѣпко. — Упомянутый размѣръ съ сахаромъ вареной воды должно убавлять или умножать въ разсужденіи количества смороднинаго соку.

Вино изъ Вишенъ.

Къ сдѣланію пяти бутылокъ вина изъ вишенъ надобно взять оныхъ 15 фунтовъ и два фунта смородины. Ягоды протереть, прибавить въ протертое 64 золотника толченыхъ вишенныхъ косточекъ, и перемѣшавъ, сложить въ боченокъ; на каждую бутылку соку клади въ боченокъ же по четверти фунта сахару. Боченокъ долженъ быть полнъ; накрой оной виноградными, или дубовымъ листомъ, обсыпь пескомъ, и оставь, пока перебродитъ: это будетъ продолжаться около трехъ недѣль. Смотрѣть того, чтобъ боченокъ былъ полонъ, и естьли выбьетъ, всегда доливай вишеннымъ сокомъ. Когда бродить перестанетъ, закупорь боченокъ плотно, а чрезъ два мѣсяца процѣди и разлей по бутылкамъ.

О дѣланіи изъ Вишенъ экстракту къ составленію вишневки смотри въ нижеслѣдующей статьѣ. — Впрочемъ смотри статью *Наливки*.

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ поддѣльныя вина бываютъ здоровы или вредны въ разсужденіи ингредіенціи, изъ которыхъ составляются. Соки плодовъ, сахаръ и цѣльное вино, вещи для тѣла человѣческаго крайне полезныя. Но естьли употребить плоды незрѣлые, гнилые, а вина испорченныя и поправленныя ядовитыми вещьми, какъ то злонамѣренные прибыльщики не рѣдко дѣлаютъ: тогда не должно и отъ составныхъ сихъ винъ ожидать добраго. Впрочемъ крѣпость или спиртъ должны опредѣлять мѣру; часто приводитъ кровь въ волненіе и отягощаетъ голову, не здорово.

ВИШНИ. (См. *Канд.*) Оныя въ оранжереяхъ у насъ начинаютъ поспѣвать въ исходѣ Маія; въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи въ Іюнѣ, но вообще пора ихъ Іюль мѣсяцъ. Въ оранжереяхъ извѣстны три рода: скороспѣлыя, Монтморенскія поспѣвающія по томъ, и Бигарро: изъ нихъ бигарро всѣхъ лучше, по тому что имѣютъ тѣло твердое и мясистое. Еще родъ Вишенъ, гвинь называемыхъ, бываетъ приносящій ягоды красныя, бѣлыя и черныя; всѣ сіи три рода уступаютъ бигарро. Агріоты суть черныя Вишни очень хорошія; но надобно, чтобъ онѣ совершенно выспѣли. Изъ надворныхъ, кои также бываютъ алыя, бѣлыя и черныя, всѣмъ предпочитаются черныя Володимирскія. Что надлежитъ до дикихъ Вишенъ, оныя за кислотою и малосочностію почти не употребляются, развѣ въ недостаткѣ другихъ. Кандитеры употребляютъ Вишни въ слѣдующія приготовленія:

Вишни въ Французской водкѣ. Отбери крупныхъ и довольно спѣлыхъ Вишенъ, обрѣжь у оныхъ половину черешка и клади въ холодную воду. По томъ откинувъ въ рѣшето, дай очахнуть, и складывай въ широкогорлую бутыль, налей Французскою водкою, положи довольной кусокъ сахару, и завязавъ въ ветошечку кусокъ корицы, зеренъ 30 кишнецу, два листка муш-

каштнаго цвѣту и зерно долгаго перцу, опусти въ бутыль на ниткѣ; заткни бутыль. Когда пряности сообщатъ ликеру или соку Вишенному довольно вкусу, вытошечку съ ними вынь вонъ.

Вишни ушками или шишками. Взявъ лучшихъ Вишенъ, выбери изъ нихъ косточки. Положи въ сахаръ уваренной а суфле и дай вскипѣть разъ пятнатцать бѣлымъ ключемъ; снявъ съ огня, оставь до утра, откинь на рѣшето, и сыропъ увари а перль. Положи въ него ягоды, и дай вскипѣть разъ семь или восемь бѣлымъ ключемъ; снимай пѣну по сдвинутіи съ огня. Когда Вишни остынутъ, выбери изъ сыропу и суши на жестяныхъ листахъ, пересыпавъ сахаромъ. Приготовленіе это ушками называютъ по тому, что вкладываютъ ягоду въ ягоду на спичкѣ, изъ корицы отколонной, отъ чего представляется видъ ушей, или хмѣлевой шишки.

Вишни въ карамелѣ. Увари сахару въ карамель, и отобравъ хорошихъ Вишенъ, обтирай, и окуная одну по другой въ сахаръ, выкладывай на жестяные листы, помазавъ оные слегка сладкимъ миндальнымъ масломъ. Когда обсохнутъ, укладывай горою въ корзины или рюмки дессертныя.

Вишни въ саложкахъ. См. въ статьѣ *Конфекты Сухіе.*

Вишни въ кларекетахъ. Смотри тамъ же.

Вишни въ консервѣ. Взявъ Вишенъ, выбери изъ оныхъ косточки, приставь на огонь въ тазу, раздави, мѣшай и развари, чтобъ осталась одна четвертая доля. Послѣ развари сахару перомъ, и положи въ него Вишенную гущу, и вымѣшай тщательно, чтобъ все соединилось; вари, пока сахаръ на стѣнахъ таза начнетъ бѣлѣть; тогда складывай консервъ въ коробочки.

Вишни безъ косточекъ въ сахарѣ. Выбери изъ Вишенъ косточки, по томъ положи сіи очищенныя ягоды въ сахаръ, разваренной а перль, дай вскипѣть разъ пять

или

Digitized by Google

или шесть, и сними съ огня. Поутру выбери ягоды рѣшетчатою ложкою на блюдо, сиропъ увари а лиссе, и положи въ него опять ягоды. Надобно дать имъ вскипѣть разъ до двадцати, снимая пѣну; послѣ постоять ночь въ сушильнѣ. На 6 фунтовъ ягодъ потребно къ сему три фунта сахару.

Вишни букетами. См. въ статьѣ *Конфекты Сухіе.*

Вишни въ сорочкахъ. Взбей яичнаго бѣлка, количествомъ въ разсужденіи того, сколько приготовляется Вишенъ. Возьми крупныхъ Вишенъ, укороти у нихъ половину хвостиковъ, обмокай въ бѣлокъ, обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ, обдувай каждую ягоду, чтобъ не приставало лишняго сахару; укладывай на рѣшета, и засушивай въ вольномъ духу. Сіе пріуготовленіе дѣлается предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ.

Вишни крошеныя. См. Конфекты Сухіе.

Вишни въ ягодникѣ. Раздави въ чашѣ шесть фунтовъ Вишенъ самыхъ спѣлыхъ, чтобъ извлечь весь сокъ, которой процѣди сквозь сито; дай отстояться и чистое слей. Между тѣмъ развари 6 фунтовъ сахару о кассе. Положи въ него сокъ Вишенной, вари съ сахаромъ, помѣшивая и снимая пѣну. Уваривай, чтобъ сдѣлалось между лиссе и перль; а это можно узнать, пустивъ нѣсколько капель на тарелку, чтобъ застывшія можно было безъ поврежденія снять ихъ ножемъ, или когда съ ложки начнетъ падать густыми каплями: сними тотчасъ съ огня, и давъ постынуть, складывай въ банки. Сверьху наложи кружокъ бумажной, чтобъ снять пѣну, произшедшую при складываніи. Когда остынетъ, завяжи банки по обыкновенію.

Вишни въ мороженомъ. Къ сдѣланію мороженаго мѣры, въ которую входитъ два съ половиною фунта воды, возьми Вишеннаго мяса безъ косточекъ и хвостиковъ два фунта; положи полтора штофа воды, сотри оную съ Вишнями, процѣди сквозь сито, въ процѣженномъ распусти двѣ трети фунта сахару; когда сахаръ

Digitized by Google

распустится, складывай въ мороженицу, и замораживай.

Вишни въ жидкомъ варенъѣ съ косточками. Возьми шесть фунтовъ лучшихъ Вишенъ, обрѣжь у оныхъ половину хвостиковъ, распусти шесть фунтовъ сахару, и увари оной перомъ. Положи въ него ягоды, дай вскипѣть разъ десять или двѣнатцать бѣлымъ ключемъ; сними по томъ съ огня, и дай постоять полчаса; прибавь рюмку соку красной смородины, чтобъ придать лучшій цвѣтъ. Приставь опять на огонь, и увари, чтобъ сыропъ сдѣлался а перль.

Вишни въ консервѣ. См. Консервъ.

Вишни съ малиною въ жидкомъ варенъѣ. Возьми четыре фунта Вишенъ самыхъ спѣлыхъ, обрѣжь у нихъ ножницами половину хвостиковъ; развари пять фунтовъ сахару перомъ и положи въ него Вишни. Дай онымъ вскипѣть разъ осмнатцать или двацать на большомъ огнѣ; снявъ по томъ, дай стоять часъ; послѣ опять приставь на огонь, и увари крѣпче въ разсужденіи косточекъ, чтобъ ихъ прохватило. Дай остыть и складывай въ банки. Естьли надобно подправить ихъ малиною, развари перомъ фунтъ сахару, и положивъ въ него фунтъ малины, дай вскипѣть разъ восемь или десять, и пропусти сквозь сито: сыропъ этотъ влей въ Вишни. Мѣра сахару, на малину употребляемая, уменьшается по количеству Вишенъ. Можно безъ дальнихъ околичностей выдавить изъ малины сквозь полотенце морсу на сахаръ, развариваемый къ варенію Вишенъ.

Вишни, Мармелодъ изъ оныхъ. Возьми восемь фунтовъ лучшихъ Вишенъ, вынь изъ нихъ косточки, и разваривай въ кострюлѣ, чтобъ совсѣмъ распались. Развари четыре фунта сахару перомъ, положи въ него ягоды, вымѣшай лопаткою, приставь на огонь, увари еще гуще: складывай въ горшки, и сверьху посыпь сахаромъ мѣлкимъ. Не надобно держать этотъ мармелодъ на огнѣ долго: ибо онъ отъ того чернѣетъ; для

сего

сего съ Вишнями сахаръ надобно приставлять на большой огонь, и завязывать горшки тогда уже, какъ совсѣмъ остынетъ.

Вишни, Масселаны изъ нихъ. Смотри *Конфекты Сухіе.*

Вишни, лостила изъ нихъ. Возьми четыре фунта Вишенъ самыхъ спѣлыхъ и свѣжихъ; приставь въ кострюлѣ на огонь, и дай вскипѣть разъ восемь; послѣ протри сквозь сито лопаткою, и протертое приставивъ опять на огонь, поувари гуще. Развари два фунта сахару большимъ перомъ, положи въ него Вишенный кисель, вымѣшай гораздо лопаткою, и наложивъ въ постильныя формы, засушивай въ сушильнѣ.

Вишни, ратафіл изъ нихъ. Смотри въ статьѣ *Ратафія.*

Вишни, сыролъ изъ нихъ. Смотри *Соки изъ плодовъ.*

Вишни, вино изъ нихъ. См. *Вина поддѣльныя.*

Вишни, экстрактъ изъ нихъ къ составленію Вишневки. Взявъ черныхъ Вишенъ, столки ихъ съ косточками мягко, выжми сквозь полотенце сокъ, процѣди оной еще сквозь фланель. На бутылку соку положи полфунта сахару толченаго, и мѣшай, пока онъ весь разойдется. Сокъ этотъ раздѣй въ бутылки, и въ каждую положи по два гвоздка гвоздики и по кусочку корицы; заткни пробкою, засмоли, и поставь въ погребъ въ песокъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Вишни хорошаго роду, употребляемыя въ полной спѣлости, составляютъ пищу очень здоровую, прохладительную, нѣсколько отверзающую утробу, и способную своею легкою кислотою исправлять худое состояніе соковъ тѣла нашего, огущенныхъ лѣтними испареніями, и отвращать происходящія отъ того слѣдствія. Особамъ слабаго сложенія должно упо-

треблять ихъ меньше: ибо великая сочность сихъ ягодъ слишкомъ ослабляетъ и холодитъ ихъ желудокъ, которой и безъ того не можетъ переваривать ихъ кожицъ.

ВОДКИ. (См. *Дист.*) Чтобы имѣть понятіе лучшее о всѣхъ пріемахъ, нужныхъ къ составленію Водокъ, прочти сперва статью *двоеніе* или *дистиллированіе*. Первымъ основаніемъ всѣхъ Водокъ служитъ *Винной спиртъ*, или Водка простая, изъ вина винограднаго, или винныхъ дрожжей, или вина изъ плодовъ, или хлѣбныхъ зернъ перегнанная, первымъ передвоеніемъ. Называется этотъ *спиртъ Ректифицированный*, когда Водка перегнана будетъ въ кубикъ вторично, къ отдѣленію отъ ней, естьли то возможно, всей флегмы или водяности, оставшейся въ ней послѣ перваго передвоенія. По томъ слѣдуетъ *тройной спиртъ*, когда Водка еще разъ перегнана будетъ. Наконецъ называется *спиртъ горячій*, когда Водка еще нѣсколько разъ будетъ передвоена, и не останется въ ней никакой флегмы. Хотя въ статьѣ *Двоеніе* писано Сестематически о всѣхъ подробностяхъ, но здѣсь вкратцѣ скажемъ лишь то, что нужно къ понятію о дистиллированіи. По опредѣленію слова двоить, кажется, что стоитъ только перегнать нѣкоторое количество Водки; но это количество въ перегоняніи не рѣдко выходитъ различно, и всегда соразмѣрно силѣ выгоняемаго спирта. Дистиллатору должно тщательно замѣчать, когда часть флегматическая начнетъ подниматься, что легко усмотрѣть по бѣлѣсости флегмы, очень отличной отъ части спиртоватой. Это называется сначала двоенія *скачокъ*, а подъ конецъ *отгонъ*. Ректификація спирту бывъ дѣйствіе болѣе нѣжное, требуетъ болѣе и вниканія. Лучшій способъ въ этомъ дѣйствіи, выгонять половину или немного больше мѣрою спирту, противу того, сколько положено въ кубикъ водки; остающійся въ кубикѣ отгонъ идетъ на другія употребленія въ хозяйствѣ. Спиртъ опять

пере-

передвоиваютъ въ кукурбитѣ, или въ маломъ кубикѣ, и опять отнимаютъ половину. Крѣпость спирта испытываютъ зажиганіемъ онаго въ ложкѣ, и когда погаснетъ, то по мѣрѣ остающагося въ ложкѣ судятъ о крѣпости спирта. Усмотрѣвъ, что спиртъ не имѣетъ еще довольной крѣпости, передвоиваютъ оной еще, повторяя до тѣхъ поръ, какъ доведенъ оной будетъ въ желаемую степень крѣпости. Ректифицированіе спирту самое опасное дѣйствіе въ дистиллаціи; почему должно обращать при томъ все тщаніе, какъ въ разсужденіи убытку, такъ и особы дѣйствующей. Главное стараніе при семъ то, чтобъ почасту освѣжать кубикъ, когда хотѣть предотвратить случаи, коихъ послѣ не льзя поправить. Винной спиртъ Ректифицированной обыкновенно употребляется въ воды кордіальныя и душистыя. Лучшее средство къ сему Маріина-баня, (см. это слово), или паровая, дабы избѣжать опасности сорванія съ кубика колпака.

Начнемъ съ Систематическаго наставленія къ дѣланію Водокъ; а по томъ присовокупимъ смѣшанныя выписки, изъ разныхъ книгъ собранныя.

О гнаніи Водокъ изъ овощей и другихъ произведеній.

Во многихъ мѣстахъ, гдѣ много садовъ, въ урожайные годы бываетъ разныхъ плодовъ столько, что, какъ говорится, не куды ихъ девать, и въ таковомъ случаѣ лучше всего гнать изъ нихъ вино, а по томъ передваивать въ Водку; къ чему наставленіемъ служитъ нижеслѣдующее:

Какимъ образомъ гнать Водку изъ Яблокъ, Грушъ, Сливъ и другихъ древесныхъ плодовъ?

Взявъ Яблокъ изрубить ихъ мѣлко сѣчками, которыми капусту рубятъ. Далѣе, взять по равной долѣ кислаго тѣста и пшеничныхъ отрубей, разболтать въ дшану на теплой водѣ; всыпать туда же рубленыя

Digitized by Google

Яблоки, и съ помянутою закваскою перемѣшать тщательно, выворачивая садящееся на дно. По вымѣшанiи влить еще теплой воды, и оставить на три недѣли; естьли же Яблоки будутъ позагнившiя, или долго лежавшiя, довольно къ сему двухъ недѣль.

По прошествiи сего времени гущу изъ дшану накладывать въ браговары очень чистые, подобно какъ поступаютъ съ брагою изъ хлѣба въ обыкновенномъ винокуренiи. Гнать должно слабо, чтобъ рака только мало имѣла виннаго вкусу.

Когда раки набрано будетъ довольно къ наполненiю куба, поступать при томъ по сказанному въ статьѣ *Двоенiе* о гнанiи хлѣбнаго вина; и также за главное правило имѣть, чтобъ жаръ огня подъ кубикомъ не очень былъ великъ. — Это вино можно перегонять съ можжевеловыми ягодами и разными душистыми травами.

Таковымъ же образомъ можно гнать изъ Грушъ, Сливъ и проч. Должно остерегаться только, чтобъ не слишкомъ употреблять воды въ заторъ. Времени къ броженiю браги въ точности показать не можно: ибо въ разсужденiи теплоты мѣста, въ которомъ дшанъ стоитъ, можетъ кисенiе начаться ранѣе и позже. Вначалѣ двоенiя вина изъ всякихъ овощей огню не должно быть сильну; почему и должно рачительно смотрѣть за этимъ. Овощное вино содержитъ въ себѣ много флегмы, а потому лучше оное передвоивать до нѣсколько разъ: получишь меньше спирту; но за то лучшаго.

Накладывая въ кубъ овощную брагу, должно отъ колпака на полъ-аршина оставлять порожнее мѣста, огонь подложить, и брагу въ кубѣ до тѣхъ поръ весдо мѣшать, пока рука, приложенная къ нижней части весла, горячести его стерпѣть не можетъ: тогда время накладывать колпакъ и вмазывать трубы.

Можно же овощи мѣшать и съ хлѣбомъ въ обыкновенный заторъ.

Вод-

Водка изъ Грушъ, Сливъ и ягодъ.

Изрубивъ или столокши оныя, положить въ дшанъ или кадку, подбавить немного виноградныхъ или пивныхъ дрожджей, накрыть и оставить киснуть, ежедневно по одному разу тщательно вымѣшивая. Когда заторъ по переброженіи начнетъ пахнуть виннымъ запахомъ, не дать ему перекиснуть, и двоить. Лучше этотъ заторъ производить въ бочкѣ, чтобъ по переброженіи можно было оную плотно заткнуть, и содержать къ гнанію до способнаго времени, когда вину лучшій выходъ бываетъ. Таковымъ образомъ можно запирать и Яблоки.

Въ числѣ ягодъ разумѣются къ сему: Крыжовникъ, Смородины, Малина, Каманика и подобныя. Водка изъ смородины красной, до двухъ и трехъ разъ передвоенная, предъ всѣми другими имѣетъ преимущество; а по ней изъ рябины. Ягоды должно тщательно толочь, чтобъ ни одной цѣлой не осталось.

Водка изъ дробинъ виноградныхъ, при давленіи вина въ точилѣ остающихся.

Наполнить кубъ Виноградными дробинами по самую шею, на два ушата оныхъ положить семь штофовъ воды, или еще лучше винныхъ дрожджей, или одну треть винныхъ дрождей и двѣ трети воды. Наложить колпакъ, имѣющій устье 14 дюймовъ и четыре трубы; обмазать швы. Можно приставить два холодильника и два пріемника, наскоро гнать и мало употреблять дровъ. Не должно подставлять горшка, накрываемаго холстиною, для того что въ этомъ случаѣ лучшій спиртъ пропадаетъ, но къ концу холодильной трубы примазать большой пріемникъ, и въ оной гнать исходящее сначала ларами, а когда потечетъ каплями, примазать иной пріемникъ. Первый скачокъ, когда кончится бѣлѣсое, отнять особливо. Таковымъ образомъ собрано будетъ спирту больше и лучшаго.

Ска-

Скачокъ перегоняютъ въ стеклѣ при слабомъ огнѣ. Вопервыхъ въ 16 фунтовъ онаго положить 3 фунта поташу, дать стоять четыре недѣли, временемъ взбалтывать, и передвоить въ высокую колбу. Исходящее парами лучшее, надобно отнимать особливо. Къ сему прибавить равной вѣсъ воды колодезной или дождевой, передвоить еще и взять половину; это будетъ самый сильный ректифицированный винный спиртъ. — Самое это нужно наблюдать въ разсужденіи перегону овощнаго вина.

Еще напоминаю, что положенныя въ кубъ дробины сначала должно вымѣшать, какъ выше упомянуто уже было, чтобы при гнаніи не пригорали. Мѣшать, пока голая рука нижній конецъ весла терпѣть можетъ; тогда накладывать колпакъ и обмазывать.

Поелику сказано, что можно постулять въ гнаніи изъ овощей тѣмъ же образомъ, какъ изъ дробинъ, къ полученію лучшей водки: нужно по тому еще вѣдать, что изъ овощей больше и лучшей водки получается, когда во второмъ и слѣдующихъ перегонахъ прибавлять мутнаго спирту, со скачкомъ выходящаго, и особливо отнимаемаго.

Водка изъ картофелей, моркови и тыквъ.

Всыпать въ заторной дишанъ два гарнца верхомъ молонаго ячнаго солоду и столько же отрубей, и ведро мало неполное воды холодной, вмѣшать послѣ столько же воды горячей, и опять вымѣшать. Тогда прибавить два четверика верхомъ отваренныхъ и столченныхъ картофелей, налить два ведра и три штофа кипящей воды, вымѣшать и накрыть.

Когда постоитъ три часа, охолодить этотъ заторъ, вливъ на него 4 ведра съ половиною воды, и подмѣшай немного побольше четверти штофа хорошихъ пивныхъ дрождей; вымѣшай, накрой и дай стоять, пока опадетъ, то есть поднявшееся вверхъ на дно осядетъ; что большею частью чрезъ три и четыре дни слу-

случается. Тогда гнать изъ этой барды вино по обыкновенію; примѣчать нужно при семъ, чтобъ не выбивало вонъ, къ чему эта барда очень склонна. Барду прежде накладыванія въ кубъ должно гораздо вымѣшать. Изъ вышесказанной мѣры затору получетверика картофелей получается два штофа съ половиною добраго вина. Больше вина выходитъ, когда вмѣсто ячнаго солоду употребить овсяной; также, когда взято будетъ полчетверика сушеныхъ въ печи картофелей на полтора четверика сырыхъ или вареныхъ картофелей. Вѣроятно, что изъ однихъ сушеныхъ картофелей вина должно выходить больше. Когда вино смѣшавъ по люламъ съ чистою водою, еще перегнать, учинится оное вкусомъ и запахомъ лучше.

Морковь даетъ вина половину больше предъ картофелемъ: ибо больше содержитъ въ себѣ спиртоватыхъ частицъ. Морковь затираютъ либо мѣлко изрубивъ, или еще лучше выжавъ изъ рубленой моркови сокъ, поваривъ оной и давъ закиснуть. Гдѣ много тыквъ, можно съ ними поступать таковымъ же образомъ.

Водка изъ дрождей.

Употребляютъ къ выгонянію вина, а по томъ водки, дрожди какъ пивныя, такъ и виноградnаго вина. Обыкновенно поступаютъ при семъ слѣдующимъ образомъ: кубъ дрождями наполняютъ только до двухъ третей, а третью оставляютъ порожжую. Расклавъ огонь подъ кубомъ, вымѣшиваютъ дрожди, чтобъ не пригорали, и продолжаютъ до самыхъ тѣхъ поръ, какъ дрожди начнутъ подниматься вверхъ; при чемъ тотчасъ должно дрова изъ печки вытаскать, и тѣмъ огонь убавить. Въ тожъ самое время наложить колпакъ, вставить трубы, замазать и подставить пріемникъ. По томъ умѣреннымъ и порядочно управляемымъ огнемъ угольнымъ спиртъ изъ дрождей выгнать. Когда всѣ дрожди перегнаны будутъ и набрано столько раки, чтобъ приступить къ двоенію, кубъ очень тщательно вы-

вычистить, и приступить къ ректификированію. Можно тогда въ раку прибавлять ароматныхъ вещей, на примѣръ: гвоздики, имбирю, иру, корицы и тому подобнаго, искрошивъ оныя мелко, также прикинувъ немного соли, или пережженаго виннаго камня, и на самомъ умѣренномъ огнѣ выгонять спиртъ. Должно спиртъ отнимать не перепуская въ него флегмы. — Таковымъ же точно образомъ поступаютъ, перегоняя въ водку испортившееся виноградное вино.

О пріуготовленіи лучшихъ водокъ.

Къ пріуготовленію Аквавитовъ или лучшихъ Водокъ обыкновенно употребляютъ лучшій винный спиртъ, не имѣющій въ себѣ никакого посторонняго вкусу, какъ на примѣръ: хлѣбнаго, пригорнаго и проч. перегоняемый или настоянный травами, цвѣтами и приностьми.

Къ перегонянію спиртовъ настаиваютъ Водку (т. е. вино одинъ разъ перегнанное); съ желаемыми спеціями. Поклавъ назначенныя спеціи въ бутыль, налить водкою, завязать устье, и держать недѣли двѣ на солнцѣ; или на печи, или въ горячей золѣ, ежедневно взбалтывая. Когда водка втянетъ въ себя изъ спеній силу; водку слить въ кубикъ; спиціи положивъ въ ветошку, давить, чтобъ сокъ туда же стекалъ; потомъ передвоить; а естьли настойка производится тройною водкою, то перегонять послѣ сего не нужно; но настоянной спиртъ пропустить сквозь цѣдильную бумагу. — Однако водка, перегоняемая со спеціями, больше втягиваетъ въ себя изъ нихъ силы, нежели въ настойкѣ. Естьли настойка производится на печи, должно подъ бутыль подсыпать песку; чтобъ бутыль отъ жару не лопнула.

Къ составленію лучшихъ водокъ употребляется

Алкализированной винной спиртъ;

Составляемый тако: возьми фунтъ соли-виннаго камня, или фунтъ поташу, налей на него восемь или де-

Digitized by Google

десять фунтовъ водки, и перегони колбою въ горячемъ пескѣ. Можно перегонять оной и въ обыкновенныхъ кабакахъ; но отъ того легко получаетъ онъ въ себя вкусъ мѣди; а при томъ это не хорошо и для здоровья.

Естьли дѣлать водку безъ сего Алкализированнаго спирту, надобно взять доброй водки изъ хлѣбнаго вина, а лучше изъ винныхъ дрожжей, или Французской водки, перегонять до тѣхъ поръ, какъ покажется изъ трубки бѣлѣсой и слабой спиртъ. Теперь приложимъ рецепты къ составленію извѣстнѣйшихъ лучшихъ водокъ.

1) *Двойная Гданская тминная водка.*

Возьми 1 фунтъ добраго луговаго тмину,
12 золотниковъ анису,
12 золотниковъ фенхелю;
9 золотниковъ фіялковаго корня;
12 золотниковъ сухой лимонной корки.

Столки и скроши оныя; налей тремя бутылками Шампанскими помянутаго алкализированнаго виннаго спирту, оставь на ночь настояться; по утру влей туда же двѣ бутылки колодезной воды; перегоняй въ кубикъ, пока пойдетъ бѣлѣсо. Послѣ сего возьми два фунта сахару, развари съ бутылкою колодезной воды; остудивъ, вмѣшивай въ перегнанной тминный спиртъ; отвѣдывай, имѣетъ ли водка надлежащую свою крѣпость. Естьли еще не довольно сладка, подбавляй сыропу болѣше. По смѣшаніи этомъ водка сдѣлается мутна и бѣлѣса; но оная отстоится; и когда пропусчена будетъ сквозь цѣдильную бумагу, сдѣлается чиста какъ слеза. — Въ разсужденіи сахару точной мѣры не опредѣляется, потому что можно больше и меньше употреблять, какъ сладку водку захочешь сдѣлать. Впрочемъ по вышесказанному размѣру можно дѣлать водки количествомъ больше и меньше.

Digitized by Google

2) *Гданская двойная Анисная водка.*

Возьми 1 фунтъ Анису,
12 золотниковъ тьмину,
9 золотниковъ фіялковаго корня,
10 золотниковъ съ половиною сухой лимонной корки.

Столки и скроши сіи спеціи, налей на нихъ три Шампанскихъ бутылки алкализированнаго виннаго спирту и двѣ или три бутылки колодезной воды; впрочемъ перегоняй и поступай по сказанному выше о тьминной водкѣ.

Можно сіи водки изъ простой водки безъ виннаго спирту дѣлать. Стоитъ только вмѣсто трехъ Шампанскихъ бутылокъ алкализированнаго виннаго спирту и воды взять шесть бутылокъ простой или Французской водки, съ помянутыми спеціями перегнать, а по томъ подсластить сахаромъ. Еще лучше, когда водку сперва перегнать особливо, а по томъ уже положивъ въ кубикъ со спеціями, подбавить воды и алкализированнаго виннаго спирту, чтобы спеціи не пригорали; таковымъ образомъ изъ простаго хлѣбнаго вина водка выдетъ лучше.

Ничѣмъ столько водку изъ хлѣбнаго вина поправить не можно, какъ настаивая вино разными плодами древесными. Въ хозяйствѣ можно производить это удобно, наливъ половину большой бочки простымъ виномъ, и когда начнутъ поспѣвать ягоды и древесные плоды, класть въ оную все что ни попало, землянику, малину, вишни, яблоки, груши, очистки съ плодовъ и пр. Осенью это уже готово будетъ къ перегону въ водку, которая ни малѣйшаго хлѣбнаго вкусу и запаху въ себѣ имѣть не будетъ.

3) *Водка, Розолисъ называемая.*

Употребительна оная большею частью въ Италіи, откуда привозятъ оную за дорогую цѣну; но можно всюду составлять этотъ ликеръ и при томъ гораздо де-

Digitized by Google

дешевле. Есть разные способы къ приготовленію Розолисовъ; извѣстнѣйшіе слѣдующіе:

А) Возьми долгаго перцу четверть золотника,
Анису 3 золотника,
Кишнецу $\frac{3}{5}$ золотника,
Корицы лучшей 9 золотниковъ,
Гвоздики золотникъ,
Мушкатнаго цвѣту $\frac{3}{5}$ золотника,
Одинъ свѣжій лимонъ,
Одинъ свѣжій померанецъ.

Всѣ эти спеціи скрошивъ и столокши, налей штофомъ упомянутаго Алкалическаго виннаго спирту, дай стоять ночь; поутру прибавь штофъ колодезной воды, передвоить въ кубикъ. По томъ разварить фунтъ сахару въ розовой водѣ, и когда остынетъ, подслащивать спиртъ, вливая мало по малу этотъ сыропъ и отвѣдывая; естьли спиртъ будетъ еще крѣпокъ, можно прибавить одной розовой воды. Можно къ сему употреблять и простую колодезную воду, но розовую лучше. Послѣ сего взять ползолотника кошенили и ползолотника квасцовъ, столочь и растереть мягко въ иготѣ, положить въ Розолисъ, дать стоять нѣсколько дней, чтобъ получило алый цвѣтъ; послѣ чего пропустить сквозь сѣрую цѣдильную бумагу. Естьли цвѣтъ не будетъ довольно алъ, можно кошенили прибавить; когда же надобно сообщить Розолису благовоніе, опустить въ него завязавъ въ ветошечку два грана бизаму.

Б) *Вторый способъ*: возьми
1 Квинтель т. е. $\frac{3}{5}$ золотника Амбры сѣрой.
Полскрупеля муску Александрійскаго; разотри ихъ съ Амброю на розовой водѣ въ кисель.
3 Золотника конфекту Алкермескаго, (смотри въ статьѣ Варенiе Заѣдокъ.)

Digitized by Google

4 Золотника съ половиною бѣлаго сахару леденцу, развривъ изъ него съ розовою водою жидкой сиропъ.
4 Фунта виннаго простаго неректифицированнаго спирту.

Смѣшай все это вмѣстѣ въ пространной стеклянной посудинѣ, завяжи вдвое говяжьимъ пузыремъ, поставь на нѣсколько дней въ теплое мѣсто, при томъ пропустивъ сквозь цѣдильную бумагу, сохраняй. Къ сообщенію Розолису алаго цвѣту, кромѣ кошенили, можно употреблять дикой макъ (coquelicot,) настаивая съ нимъ вышепомянутое.

В) *Третій способъ*: возьми
Полтора фунта лучшаго сахару,
Полтора золотника корицы,
Гвоздики 4 или 5 гвоздковъ,
Малое дѣло бѣлаго сандалу,
Съ одного лимону желтую наружную кожу,
6 Гранъ Муску,
6 Гранъ Амбры,
4 Фунта простой водки,
Бѣлокъ изъ одного яица.

Все это смѣшавъ, пропусти сквозь бумагу; и будетъ готово.

Г) Четвертый способъ:
1 Штофъ виннаго-спирту,
6 Золотниковъ корицы
3 Золотника гвоздики.

Настаивай сутки въ спиртѣ; по томъ распусти 3 фунта Кенарскаго сахару съ бутылкою воды колодезной, приставь на огонь, но не снимай пѣны прежде, пока сахаръ совсѣмъ не разварится. Послѣ столки въ итогѣ мягко полтора золотника кошенили, пусти въ нее 14 или 15 капель масла виннаго камня (oleum tartari); а

для

для разведенія подлей немного изъ вышесказаннаго виннаго спирту: чрезъ сутки произойдетъ изъ сего прекрасная алая краска, которою можно Розолисъ подцвѣчивать по благоусмотрѣнію. Далѣе, взять 4 грана амбры сѣрой, 2 грана муску, стерѣть оныя съ малою долею сахару леденцу, положить въ рюмочку, и наливъ розовой воды, дай стоять сутки; по томъ смѣшавъ съ Розолисомъ, процѣдить оной сквозь полотенцо.

Д) Пятый способъ: возьми нѣсколько бутылокъ колодезной воды, перевари оную, и дай простынуть. По томъ возьми разныхъ благовонныхъ цвѣтовъ, осчипи листки ихъ, склади въ горшокъ, и налей водою, чтобъ всѣ листки покрыло; таковымъ образомъ вода запахъ изъ цвѣтовъ въ себя приметъ. Не худо разнаго рода цвѣты наливать оною горячеватою водою порознь, и послѣ воду сцѣдивъ, смѣшать вмѣстѣ. Возьми двѣ бутылки этой воды и двѣ бутылки доброй водки, на это полторы бутылки сахарнаго очищеннаго сыропу, не много коричной воды и аниснои эссенціи. Смѣшавъ все отвѣдай, естьли Розолисъ будетъ сладокъ, можно прибавить въ него водки; послѣ положить амбры и мускусу; наконецъ пропустить сквозь цѣдильную бумагу. Этотъ Розолисъ очень долго стоять можетъ безъ поврежденія.

Е) *Розолисъ слабый*, который называютъ *ди Полуло*, составляется такимъ же образомъ; но въ него употребляютъ меньше водки, а больше воды.

Примѣчаніе. Къ приготовленію всѣхъ Россолисовъ должно разваривая сахаръ въ сыронъ, не давать оному вариться много; ибо онъ впрочемъ будетъ въ Россолисѣ леденцовѣть и оной мутить. — Амбру приготовлять, чтобъ оная не произвела въ этомъ ликерѣ больше дѣйствія, нежели другія эссенціи. Надобно взять муску 4 грана, столькожъ Амбры и сахару кусокъ, въ куриное яйцо величиною; столочь вмѣстѣ въ каменной иготѣ, и завернувъ въ бумагу, хранить къ употребленію. — Сахаръ къ сему очи-

Digitized by Google

шать таковымъ образомъ: положить въ тазъ 3 стакана воды съ однимъ яичнымъ бѣлкомъ, смѣшать, послѣ класть 6 фунтовъ сахару, чтобъ распустился и разварился. Мѣшать ложкою, дабы нигдѣ не прикипалъ. Когда будетъ готовиться къ закипѣнію, пускать въ него холодной воды, и тѣмъ укрощать; наконецъ снявъ съ огня, процѣдить.

4) *Хелмицкая воздушная Водка.*

Возьми Девясильнаго корня 9 золотниковъ,
Кардобенедиктнаго корня полтора золотника,
Энціану и имбирю по 4 золотника,
Корицы, кардамону по 3 золотника,
Шалфеи, маіорану, исопу, скобіозы, копытчетаго латуку, дикой рожи, адіанты или булавистаго плауну, по горсти;
Фіялковаго корня, солодкаго корня, папоротникова, или полиподіи корню по 3 золотника,
Фенхельныхъ сѣмянъ 4 золотника,
Себѣстеновыхъ ягодъ 3 золотника,
Французской водки 3 фунта,
Ректифицированной водки 2 фунта,
Колодезной воды 6 фунтовъ

Вещи сіи, о которыхъ незнакомо, можно получить въ Аптекѣ. Смѣшай все, истолки вышеписанныя спеціи крупно, налей водкою, дай нѣсколько дней стоять и мокнуть; когда же настойку съ спеціями выложить въ кубикъ, подлей туда же колодезной воды, выгони 10 фунтовъ; что можно замѣтить по посудѣ, вмѣщающей въ себя 10 фунтовъ воды; подкрась водку въ желтый цвѣтъ шафраномъ и подсласти сахаромъ. Можно же подбавить къ сему 8 гранъ бизаму, распусченнаго въ холодной водѣ и стертаго съ сахаромъ. Естьли водка сія подправлена будетъ бизамомъ, называется тогда *полная*; впрочемъ дѣлается и безъ онаго.

5)

Digitized by Google

5) *Персиковая Водка.*

Возьми упомянутаго виннаго спирту Алкализированнаго двѣ бутылки, или хотя одну,
Свѣжихъ персиковыхъ листовъ 4 или 5 горстей, три стакана свѣжей колодезной воды.

Перегони въ кубикъ чисто, и наблюдай, чтобъ бѣлѣсой воды не попало; выгнанное сохраняй къ слѣдующей передѣлкѣ:

Возьми вылущенныхъ Персиковыхъ ядеръ и горькаго миндалю по одному фунту,
Свѣжаго коровья молока Шампанскую бутылку.

Сотри и столки ядра и миндаль съ молокомъ, продави въ полотенцѣ, въ выжатое прибавь полфунта толченаго сахару, и съ помянутою съ Персиковыми листами перегнанною водкою смѣшавъ, дай нѣсколько дней постоять, пока отляжетъ и сдѣлается свѣтло; пропусти тогда сквозь цѣдильную бумагу.

Вмѣсто миндалю и персиковыхъ ядръ можно употреблять ядра изъ сливныхъ косточекъ, которыхъ при урожаѣ сливъ множество запасти можно. Водка отъ оныхъ бываетъ вкуснѣе. — Можно же дѣлать оную и такъ: вишневыхъ ядръ 6 золотниковъ, сливныхъ ядръ столько же, тьмину 3 золотника; все крупно смѣшавъ съ тремя бутылками водки, перегнать, подсластить и подкрасить въ синій цвѣтъ лакмусомъ, или бедринцомъ.

6) *Имлератора Карла V головная Водка.*

Возьми свѣжаго размариннаго цвѣту, или только листовъ одну горсть,
Шалфея, розоваго цвѣту листковъ, верхушекъ маіорану, лавенделю и ландышевыхъ цвѣтовъ по горсти,

Digitized by Google

Кубебы, мушкатнаго цвѣту, кардамону, корицы, райскихъ зернъ или малагвету, каждаго по 3 золотника,

Гвоздики $\frac{3}{5}$ золотника.

Скрошивъ и столокши всѣ оныя, перегнать съ тремя бутылками водки, и послѣ подсластить.

7) *Мастичная Водка.*

Возьми лучшей Мастики въ зернахъ 18 золотниковъ,

Галгану и цытварнаго корню, кардамону и Корицы по три золотника,

Гвоздики, алойнаго дерева, костіи Аравской каждой по полтора золотника.

Спеціи сіи скрошивъ и столокши съ тремя бутылками водки, перегнать и послѣ подсластить.

8) *Водка Карминативная, или отъ вѣтровъ.*

Возьми Римской камиллы 6 полныхъ горстей,

Наружной желтой кожицы съ помаранцовъ четыре горсти съ половиною,

Полыню, златотысячнику, трифоліи по горсти,

Укропныхъ сѣмянъ 12 золотниковъ,

Анису, фенхелю, тьмину по 6 золотниковъ.

Скроши и столки все это, мочи въ осьми фунтахъ водки восемь дней, а какъ настоится, перегони по обыкновенію въ кубикъ.

9) *Желтая Водка или отъ колики.*

Возьми каждой изъ нижеписанныхъ вещей по 12 золотниковъ, именно: размарину, мастики, калгану, мушкатныхъ орѣшковъ, корицы, ладану роснаго, мастичныхъ бобковъ, анису и шафрану; да фунтъ чистой смолы, которая называется терпентинъ.

Сухія изъ вышеписанныхъ вещей столочь порознь, и положивъ въ кубикъ, налить ведромъ водки, и поставить на трое сутки въ тепломъ мѣстѣ. Шафрану половину положить вмѣстѣ съ прочею настойкою въ кубикъ, а другую половину въ бутыль. Гнать водки

пять

Digitized by Google

нять штофовъ, и вылить оную на шафранъ, положенной въ бутыль. Водка сія не подслащивается.

10) *Водка помаранцовая.*

Возьми алкализированнаго виннаго спирту и колодезной воды по бутылкѣ, корку съ двухъ мягкихъ Французскихъ хлѣбовъ. Положи въ кубикъ, и гони чисто, чтобъ флегмы въ спиртъ не попало. Возьми по томъ хорошей воды помаранцовыхъ цвѣтовъ бутылку, сахару Кенарскаго фунтъ; сахаръ столки, смѣшай съ водою оною безъ огня, вылей туда же выгнанной спиртъ, взболтай и пропускай сквозь цѣдильную бумагу.

11) *Коричная Водка*

Возьми лучшей корицы 36 золотниковъ, столки оную дробно. Настой наливъ стаканомъ алкализированнаго виннаго спирту и 10 фунтами бѣлаго вина, перегони послѣ въ кубикъ, отнявъ самой крѣпкой спиртъ; подсласти сахаромъ холоднымъ распусканіемъ, т. е. не разваривая сахару въ сыропъ, и пропусти.

12) *Кардамонная Водка.*

Возьми Кардамону въ лузгахъ 6 золотниковъ,
Гвоздики 1 золотникъ,
Корицы полтора золотника,
Лимонной корки 3 золотника.

Все это столки мѣлко, перегони съ полуторою бутылкою алкализированнаго виннаго спирту, и столькимъ же количествомъ воды; послѣ разваривъ 36 золотниковъ сахару съ двумя фунтами колодезной воды, подсласти.

13) *Водка изъ кудрявой мяты.*

Возьми свѣжей или сухой кудрявой мяты четыре полныхъ горсти, доброй водки изъ хлѣбнаго вина 5 бутылокъ, перегони въ кубикъ; послѣ чего подсласти полуфунтомъ сахару, разваренаго въ двухъ фунтахъ воды, взболтай, и пропусти сквозь цѣдильную бумагу. — Естьли надобно, чтобъ Водка имѣла зеленой цвѣтъ, прежде подслащиванія настой оную съ горстью зори или листу черной смородины.

Digitized by Google

14) *Лондонская горькая Водка.*

Возьми энціаннаго корня полтора фунта,
Трифоліи или лихорадочной дятловины и златоть сячнику по четверти фунта,
Малыхъ свѣжихъ неспѣлыхъ помаранцовъ 12 золотниковъ.

Всѣ крупно скрошивъ, настой въ 12 фунтахъ водки и перегони. Сія водка изъ лучшихъ, и можно оную подкрашивать кошенилью.

15) *Лимонная Водка.*

Возьми цѣлой Лимонъ и кусокъ сахару, обтирай Лимонъ, отъ чего сахаръ пожелтѣетъ; желтое съ сахару соскобли на блюдцо, и продолжай терѣть, пока съ Лимону все желтое оботрешь. Этотъ сахаръ положи въ хорошую водку: получитъ оное отъ сего запахъ, вкусъ и цвѣтъ Лимонной.

16) *Водка Кофеная.*

Возьми 4 фунта сахару, распусти въ колодезной водѣ, взвари и снимай пѣну; вмѣщай въ этотъ сыропъ фунтъ сженаго и смолонаго кофе, дай вскиснуть, перегони по томъ; выгнанное еще смѣшай съ полуфунтомъ кофе, дай постоять нѣсколько дней въ крѣпко завязанной бутылѣ, и опять перегони. — Таковымъ же образомъ можно водку дѣлать изъ шоколаду.

17) *Желудочная Водка.*

Возьми кишнецу и инбирю по четверти фунта,
Гвоздики осьмушку фунта,
Мушкатнаго орѣшку 6 золотниковъ.

Все столокши, настой въ трехъ штофахъ хорошей водки, прибавивъ къ тому немного шафрану, полтора золотника бобровой струи, 3 золотника мирры; дай стоять шесть дней. Послѣ передвой въ кубикъ и подсласти.

18) *Ангеликная Водка.*

Взявъ 3 фунта корню травы Ангелики, или дягильнику, мочи въ трехъ штофахъ отѣмнаго хлѣбнаго

вина

вина три дни, и послѣ прибавь туда вина еще четыре штофа. Особливо настой анису 3 фунта въ четырехъ штофахъ вина, и послѣ влей на это еще пять штофовъ вина. Три фунта тьмину налей тремя штофами вина, и чрезъ три же дни разведи четырьмя штофами вина. Кардамону 2 фунта настаивай въ двухъ штофахъ вина, и послѣ разведи еще двумя штофами. Все настоянное смѣшай, сложи со спеціями въ кубикъ, передвой. Впрочемъ поступай по обыкновенію въ ректифицированіи, подслащиваніи и пропусканіи.

Ангеличная водка инымъ образомъ. Хотя можно употреблять всю траву сію съ корнемъ, но лучше всего сѣмяна, кои составляютъ сильнѣйшую часть. Надобно столочь сіи сѣмяна, чтобы лучше отверзлась ихъ ароматность; къ дѣланію водки надобно употреблять свѣжія, или по меньшей мѣрѣ не больше году лежавшія въ сухомъ мѣстѣ; положить въ кубикъ, налить довольнымъ количествомъ водки, пополамъ съ водою смѣшанной; гнать остерегаясь, чтобъ не вошло въ спиртъ флегмы, которой выходъ всегда означается бѣлѣсостію. Когда водка будетъ отходить, развари сахару съ водою въ сыропъ по обыкновенію; отогнавъ спиртъ, положи въ него сыропъ, переболтай, и пропусти сквозь цѣдильную бумагу.

Инымъ образомъ. Кардамону четверть фунта, корки лимонной 12 золотниковъ, ангеличныхъ корней четверть фунта, корню иру фунтъ, корицы четверть фунта, и полтора ведра хлѣбнаго добраго вина, настоявъ передвоить; послѣ подсластить и пропустить.

Или. Взять по равной мѣрѣ анису и корней ангелики, зори садовой или полевой вдвое мѣрою: настоять въ простомъ винѣ и перегнать. Впрочемъ поступать по обыкновенію.

Замѣчаніе Медицинское. Ангелика составляетъ растѣніе полезное для желудка и груди, нѣсколько

Digitized by Google

горячащее, потогонительное, изгоняющее вѣтры, разбивающее мокроты, способствующее пищеваренію и удобное предохранять соки отъ гнилости скорбутической, сообщающее впрочемъ пріятное дыханіе и противящееся зараженію. Водка и сахаръ умножаютъ сіи дѣйствія. Слѣдственно Водка сія очень полезная.

19) *Водка Кардіальная.*

Употребляется въ нее жасминъ Испанской, съ котораго надобно набрать свѣжихъ цвѣтовъ. Перегоняются сіи цвѣты съ прибавкою обрѣзанной цедры съ лимону или цедрату и нѣсколькихъ зернъ кишнецу, съ Французскою водкою. Полученный спиртъ подслащивается сахаромъ по обыкновенію и пропускается сквозь цѣдильную бумагу.

Замѣчаніе Медицинское. Жасминные цвѣты содержатъ въ себѣ благовоніе, укрѣпляющее нервы, мозгъ; полезны онѣ для желудка; имѣютъ свойство Антиспазмодическое, весьма полезное истерикѣ и ипохондріи подверженнымъ.

20) *Водка серебряная.*

Большая часть дистиллаторовъ употребляютъ тотъ же рецептъ къ дѣланію водки какъ серебряной, такъ и золотой; но чтобъ дать иной вкусъ водкѣ серебряной, употребляютъ въ отмѣну отъ золотой лимонъ, и вмѣсто кишнецу и корицы гвоздику и сѣмяна ангелики, столченныя вмѣстѣ; а по тому эта водка выходитъ совсѣмъ отлична. Перегонять оную тѣмъ же образомъ, какъ сказано ниже объ золотой; по выгнаніи спирту, разварить самаго лучшаго сахару въ водѣ свѣжей и чисто; растопивъ положить въ него спиртъ и пропустить по обыкновенію. По томъ положить въ водку эту стертаго листоваго серебра. Размѣръ вещамъ къ составленію водки слѣдующій: на 12 фунтовъ водки серебряной надобно взять обрѣзанной цедры съ трехъ лимоновъ, золотникъ сѣмянъ ангеличныхъ столеныхъ съ восемью гвоздками гвоздики; это положить въ кубикъ

бикъ съ семью съ половиною фунтами водки, и полуторымъ фунтомъ воды, и перегнать. Сахару и воды послѣ употребляется столько, чтобъ вышло готовой водки 12 фунтовъ. Серебро стирается крупно.

21) *Водка золотая.*

Взять лимонъ или цитронъ свѣжій, лучшей корицы, а для произведенія особливаго вкусу, не много кишнецу, соображаясь количеству дѣлаемой водки. Обрѣзать съ цитрону цедру, не захватывая бѣлаго, и не оставляя на бѣлой кожѣ желтаго. Столочь корицу и кишнецъ; положи это въ кубикъ, налей водкою и перегоняй на умѣренномъ огнѣ. Выгони спиртъ, пустивъ въ него нѣсколько флегмы, по причинѣ корицы, которой аромотный спиртъ начинаетъ выходить подъ послѣдокъ или къ окончанію дистилляціи. Распусти сахаръ въ холодной водѣ, и когда разойдется, положи въ него спиртъ, тотъ самой часъ, какъ будетъ выгнанъ; для чего сахаръ должно распускать въ то еще время, когда водка идетъ. Подслащивать надобно, мѣшая до тѣхъ поръ, какъ повидимому будетъ довольно; тогда водку пропустить. Впрочемъ кладется въ водку эту золото листовое: или подбавить въ нее не много ликеру, Ескюбакъ называемаго, (см. это слово): то и получитъ она цвѣтъ золотой.

22) *Водка, называемая Божественная.*

Основаніе этой водки составляютъ цвѣты помаранцовые, съ разными прибавками другихъ спецій, для отличенія вкусу. Иные употребляютъ къ сему воду цвѣтовъ Помаранцовыхъ простую, другіе двойную; иные опять овѣжіе цвѣты помаранцоваго дерева въ водѣ обваривъ, кладутъ въ водку, или въ винной спиртъ: нѣтъ къ сему опредѣленнаго количества. Надобно цвѣты сіи настаивать въ водкѣ недѣль шесть, или мѣсяца два. Послѣ сего времяни распустить сахару въ холодной водѣ, и процѣдивъ водку, чтобъ отдѣлить цвѣты, вливать въ сыропъ, перемѣшать, и пропустить сквозь бумагу по обыкновенію.

Смѣ-

Digitized by Google

Смѣшанныя записки, относящіяся къ дѣланію Водокъ.

Водка Анисная.

Къ сдѣланію пяти фунтовъ этой водки положи въ способной къ сему горшокъ, имѣющій крышку, десять фунтовъ водки и безъ четверти фунтъ анису лучшаго; поставь горшокъ на горячую золу, или на печь, чтобъ содержать водку въ теплотѣ чрезъ восемь дней. Когда настоится, выложи совсѣмъ въ кубикъ, передвой; впрочемъ поступай по обыкновенію.

Или. Взявъ лучшаго анису для настойки, столки оной, подбавь въ него треть или больше фенхелю, которой также столки; двѣ части столченаго анису и фенхелю настоявъ въ водкѣ, положи въ кубикъ, а третью отложи къ нижесказанному употребленію; гони по обыкновенію, охлаждая колпакъ кубика, и остерегайся, чтобъ въ спиртъ не вышло бѣлѣсой флегмы. Перегнавъ спиртъ, распусти сахару въ холодной водѣ, смѣшай съ выгнаннымъ спиртомъ; положи въ сіе водку, которая настаивается съ отнятою третьею частью анису и фенхелю, и перемѣшай. По томъ пропусти по обыкновенію. На восемь фунтовъ водки анисной берется водки 5 фунтовъ и фунтъ воды, 8 золотниковъ фенхелю и 16 золотниковъ анису, полтора фунта сахару, и 7 фунтовъ воды для распусченія онаго.

Инымъ образомъ. Взять два фунта анису, столочь, положить въ кубикъ, и наливши полведромъ пива, гнать до тѣхъ поръ, какъ выходящее не станетъ пахнуть анисомъ. Выгнанное положить въ другой кубикъ, и дополнить водкою, чтобъ всего составило ведро; положить еще четверть фунта столченаго анису, перегнать, и впрочемъ поступать по обыкновенію.

Еще инымъ образомъ. Взять фунтъ анису, ведро простаго добраго вина, перегнать на слабомъ огнѣ; для подцвѣченія во время перегону положить въ лейку, въ

прі-

Digitized by Google

пріемникъ воткнутую, горсть анису между вѣтошки, чтобъ сквозь него водка шла. Естьли надобно, чтобъ водка сія получила зеленый цвѣтъ, вмѣсто анису положить подъ трубу кубика горсть березовыхъ изсушеныхъ и столченыхъ листовъ.

Примѣчаніе Медицинское. Сѣмяна анису полезны для желудка и груди, свойства согрѣвающаго; полезны имѣющимъ желудокъ холодной и подверженнымъ вѣтрамъ, колике и клейкимъ мокротамъ; истребляютъ зловоніе изо рта.

Водка Ардельная.

Взявъ лучшей гвоздики и мушкатнаго цвѣту, столочь. Положи въ кубикъ, налей водкою пополамъ съ водою, дай настояться на печи, или на горячей золѣ; по томъ перегони на умѣренномъ огнѣ, давъ выйти нѣсколько флегмы, потому что помянутыя пряности выпускаютъ свой ароматъ подъ конецъ двоенія. Перегнавъ, распусти сахару въ холодной водѣ, смѣшай съ спиртомъ и пропусти сквозь бумагу. — Имѣютъ обыкновеніе подкрашивать водку сію прежде подслащиванія; но нынѣ стараясь больше подцвѣчать, производятъ подкрашиваніе послѣ подслащиванія въ алой цвѣтъ. Смотри, какъ составляется эта краска въ статьѣ *Краски.* Надобно оной класть въ сыропъ столько, чтобъ произшелъ желаемой цвѣтъ. Естьли водка сія дѣлается для общаго расходу, можно къ подслащиванію оной употреблять вмѣсто Кенарскаго сахару кассонадъ. Къ сдѣланію 16 фунтовъ этой водки надобно класть въ кубикъ ползолотника гвоздики, два золотника мушкатнаго цвѣту, 10 фунтовъ водки, фунтъ воды; въ сыропъ сахару 3 фунта съ половиною и семь фунтовъ воды.

Водка Барбадская.

Подъ названіемъ симъ дѣлаютъ водку разнаго роду, разныхъ вкусовъ, очень крѣпкую и слабѣе; употребляютъ къ сему корки разныхъ душистыхъ плодовъ, какъ то: бергамотную, цедратную, лимонную, по-

Digitized by Google

помаранцовъ Португальскихъ, бигарадовъ и апельсиновъ. Равнымъ образомъ изъ всякихъ пряныхъ вещей, какъ то: гвоздики, корицы, мушкатныхъ орѣховъ и цвѣтовъ; присовокупляютъ къ тому амбру, или еще квинтъ-эссенцію амбрную.

Для водки Барбадской, дѣлаемой съ амброю, берутъ одинъ винной спиртъ, и настаиваютъ въ немъ амбру недѣль шесть или восемь, заткнувъ пробкою посудину, въ которой производится настойка. Послѣ сего времени кладутъ въ нее толченаго сахару, съ прочими приправами, и пока настоится, ежедневно взбалтываютъ: по томъ пропускаютъ сквозь бумагу. Амбра сообщаетъ водкѣ этой запахъ, а корка плода или пряность цвѣтъ и вкусъ. Видимо изъ сего предписанія, что составленіе этой водки хлопотно.

Водка Барбадская крѣлкая. Составляется таковымъ образомъ: положи въ кубикъ 12 фунтовъ водки, съ половиною спеціи по рецепту, то есть, когда дѣлается водка цедратная, возьми четыре цедрата и четыре золотника корицы столченой. Положи же въ кубикъ только два цедрата и два золотника гвоздики; перегнавъ спиртъ, когда будешь оной ректифицировать, т. е. еще перегонять, положи въ кубикъ остальную половину спеціи. Сиропъ къ подслащиванію сдѣлай изъ фунта съ четвертью сахару и фунта воды съ четвертью же.

Водка Барбадская цвѣту амбрнаго. Составляется настойкою; положи обрѣзанную корку съ плода, какой изберешь, и спеціи толченыя въ простую водку; настаивай мѣсяцъ; по томъ изотри на терку фунтъ сахару, положи въ настойку, и когда разойдется, пропусти сквозь бумагу; послѣ чего положи въ нее цедры съ цедрата, дай понастояться и еще пропусти. Таковымъ же образомъ дѣлается водка сія съ бергамотомъ и другихъ плодовъ корками, именно настойкою.

Водка

Digitized by Google

Водка Бигарадная или крупныхъ помаранцовъ.

Возьми Бигарадовъ Португальскихъ свѣжихъ. Положи въ кубикъ съ Французскою водкою, немного мушкатнаго цвѣту или мушкатнаго орѣшку, также цедру, обрѣзанную съ Бигарадовъ, изрубивъ мѣлко, чтобъ не могли въ кубикѣ прикипѣть къ стѣнамъ, и тѣмъ водку испортить. Перегоняй по томъ водку на сильномъ огнѣ, потому что эссенція изъ свѣжихъ плодовъ выходитъ не скоро. Не надобно допускать выходить въ спиртъ флегмѣ, чтобъ не испортить вкусу. Перегнавъ, распусти сахару въ холодной водѣ, смѣшай съ спиртомъ, и пропусти сквозь бумагу. Къ сдѣланію 16 фунтовъ водки Бигарадной надобно взять шесть Бигарадовъ крупныхъ, и восемь, естьли оные дробны; цедру съ нихъ перегони съ восмью фунтами водки; два фунта сахару къ подслащиванію распускать въ шести фунтахъ воды; золотникъ мушкатнаго цвѣту и полъ-орѣха мушкатнаго.

Водка Кишнецовая.

Употребляются къ сему сѣмяна, которыя должны быть очень свѣжи; признакъ доброты ихъ, чтобъ были онѣ блѣдножелты, или немного рыжеваты: естьли онѣ очень красны, значитъ старыя лежалыя; естьли сѣроваты, то что на травѣ еще повреждены: надобно ихъ испытывая жевать и нюхать, что свѣжесть и силу ихъ открыть можетъ. По вѣсу доброты ихъ узнать не льзя, потому, что онѣ очень легки, и никакой маслянности не содержатъ; и такъ свѣжесть только опредѣляетъ, сколько оныхъ класть. Къ перегону должно ихъ столочь, чтобъ лучше отверсть ароматость ихъ. Настоявъ ихъ въ водкѣ, перегнать въ кубикъ, не допуская флегмы; подсластить холоднымъ сыропомъ, распустивъ сахаръ въ холодной водѣ, а впрочемъ поступать по обыкновенію. На 8 фунтовъ водки кладется кишнецу 16 золотниковъ въ перегонъ; къ подслащиванію выгнаннаго количества съ четвертью фунтъ сахару, и на распуще-

ніе

нїе онаго 8 фунтовъ воды. Количество воды надобно убавлять, естьли сдѣлать водку покрѣпче.

Водка Коричная.

Взявъ количество корицы нижеозначенное въ рецептѣ, соразмѣрно тому, сколько дѣлать водки, столки оную мѣлко, чтобъ ароматости дать свободнѣйшій выходъ. По столченіи положи въ кубикъ съ малымъ количествомъ воды и водки, какъ сказано ниже въ рецептѣ, и перегони на умѣренномъ огнѣ. Сперва выходящій спиртъ не имѣетъ въ себѣ никакого запаху коричнаго; уже къ концу двоенія начнетъ выходить вкусъ и запахъ: почему должно пускать въ спиртъ и нѣсколько флегмы; сїе разумѣется и о всѣхъ пряныхъ зеліяхъ. Должно же въ разсужденіи коричной водки и меньше воды класть въ кубикъ, нежели въ другихъ дистиллаціяхъ. Выгнавъ спиртъ, распусти сахару въ холодной водѣ, смѣшай съ водкою, и пропускай по обыкновенію. Для сдѣланія осми фунтовъ водки коричной употребляется доброй корицы 8 золотниковъ; кладется оная въ кубикъ съ тремя стаканами воды и пятью фунтами водки; въ сыропъ полтора фунта сахару и пять фунтовъ воды.

Водка Коричная инымъ образомъ. На ведро водки положить корицы 20 золотниковъ, гвоздики 10 золотн. кардамону 10 золотн. маерану 4 золотника, пучокъ розмарину, пригоршни шалфеи, фїялки 4 корешка; настаивая трое сутки, передвоить. Подкрасить кошенилью, или какъ испорченно называютъ, Канцелярскимъ сѣмемъ; впрочемъ подслащивать и пропускать по обыкновенію.

Водка Коричная бѣлая. Взявъ фунтъ корицы, столки, налей двумя штофами простаго вина, настаивай, а по томъ перегони до послѣдней капли. Подсласти сахаромъ съ водою, въ сыропъ разваренымъ, и пропусти сквозь сѣрую бумагу.

Или:

Digitized by Google

Или. Возьми хорошей корицы фунтъ, столки крупновато, налей полведромъ розмаринной водки, или хотя простою водкою, и настаивай недѣлю въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ перегони въ кубикъ. Сначала пойдетъ крѣпкой спиртъ, а къ концу отчасу бѣлесѣе и душистѣе; гони, пока не будетъ оказываться запаху. Развари сахару въ сыропъ на розовой водѣ, и дай отстояться. Чѣмъ долѣе она стоитъ, тѣмъ чище становится.

Водка Коричная другимъ образомъ. Перегнать водки два кубика съ сухими яблоками, клавъ оныхъ на кубикъ по два фунта. Въ эту водку на кубикъ положить фунтъ корицы, водки же ведро съ четвертью, настаивать шесть сутокъ, и гнать очень тихо. — Или взять 24 золотника корицы, положить въ четвертной кубикъ, и наливъ отварною водою, не замазывая кубика, взварить; когда вскипитъ, замазавъ кубикъ, гнать воду, которой класть двѣ большія чайныя чашки на фунтъ сахару, и распуская сыропъ, подслащивать штофъ водки; будетъ коричная. — Естьли простое вино перегнать для этой водки по поламъ съ виноградная вина дрождями, выдетъ тѣмъ лучше.

Водка изъ Кофе.

Потребно къ сему хорошаго кофе Левантскаго или Мокскаго. Пережечь оный по обыкновенію, смолоть и положить въ кубикъ количество ниже означенное въ рецептѣ, съ водкою, и перегнать. Распустить въ холодной водѣ сахару, положить въ водку, перемѣшать, и пропустить сквозь бумагу. — *Рецептъ:* на восемь фунтовъ водки этой кладется въ кубикъ пять фунтовъ водки и 8 золотниковъ кофе, фунтъ воды; къ подслащенію сахару полтора фунта и пять фунтовъ воды.

Водка Лимонная.

О дѣланіи этой водки см. *Цитронель.* Другимъ образомъ приготовляютъ оную такъ: обрѣзавъ съ четырехъ лимоновъ цедру, положи въ банку, налей двумя штофами водки, и настаивай двѣ недѣли въ тепломъ

Digitized by Google

мѣстѣ, или на солнцѣ; послѣ передвоить; наконецъ взявъ кусокъ сахару, обтереть лимонъ, и положить въ водку: когда распустится, пропустить сквозь бумагу.

Естьли дѣлать Лимонную водку изъ сухой Лимонной корки, оную настаивать должно больше, положивъ въ настойку виннаго камня на ведерной кубикъ золотниковъ пять, а корки два фунта, изломавъ оную.

Водка Мозжевеловая.

Къ сдѣланію осми фунтовъ водки этой потребно взять полфунта ягодъ мозжевеловыхъ, столочь оныя, положить въ кубикъ, смочить водою столько, чтобъ всѣ ягоды смокались, положить туда же пять фунтовъ водки, и гнать на умѣренномъ огнѣ. Поелику ягоды мозжевеловыя очень взбиваютъ, надобно по сему имѣть осторожность, огонь убавлять, какъ скоро нужно будетъ. Перегнавъ водку, распусти полтора фунта въ пяти фунтахъ холодной воды, смѣшай съ водкою, взболтай, и пропускай по обыкновенію сквозь сѣрую цѣдильную или пропускную бумагу.

Водка Мушкатная.

Употреблять къ сему должно орѣхи мушкатные лучшей доброты, которая узнаваема бываетъ по хорошему запаху и тяжелости орѣшковъ. Впрочемъ количество мушкату, водки и прочаго кладется противъ нижеписаннаго рецепту для водки изъ мушкатнаго цвѣту.

Водка Мушкатнаго цвѣту.

Хорошій мушкатный цвѣтъ долженъ быть тяжеловѣсенъ, цвѣту амбрнаго, то есть темнорыжеватъ, и лоснящійся. Не имѣющій сихъ качествъ, обыкновенно бываетъ не хорошъ. Для сдѣланія водки сей семи фунтовъ съ половиною, возьми мушкатнаго цвѣту четыре золотника, столки мѣлко, перегоняй въ кубикъ съ пятью фунтами водки и стаканомъ воды. Къ сдѣланію сыропу возьми полтора фунта сахару и пять фун-

Digitized by Google

фунтовъ воды холодной. Давъ сахару разойтись, влей на него водку, перемѣшай, и пропускай по обыкновенію.

Водка Помаранцовыхъ цвѣтовъ.

Настаивай въ кружкѣ, имѣющей крышку, воды дистиллированной изъ помаранцовыхъ цвѣтовъ три фунта, съ 64 золотниками сахару и тремя стаканами двойной водки, три недѣли; положи туда же немного корицы и горсть кишнецу, столокши оныя. Поставь сію настойку въ теплое мѣсто, и взбалтывай ежедневно. Послѣ сего пропусти сквозь бумагу, и разливъ въ бутылки, закупори.

Водка Помаранцовая.

Возьми самыхъ лучшихъ Помаранцовъ, обрѣжь съ оныхъ чисто кожицу, содержащую въ себѣ цедру, не захватывая ничего бѣлаго; положи въ кубикъ съ водою и водкою; гони на огнѣ нѣсколько сильнѣе обыкновеннаго по причинѣ положенной воды, не пуская въ спиртъ флегмы. Перегнавъ, смѣшай съ сахаромъ, разведеннымъ въ сыропъ холодною водою, и пропусти сквозь бумагу. — Въ недостаткѣ свѣжихъ Помаранцовъ можно употреблять эссенцію Помаранцовую, но водки изъ оной сколько возможно меньше дѣлать, по тому что оная портится. Въ случаѣ же, когда оную употребишь, воду къ подслащиванію для сыропу надобно отваривать и процѣдить; также и сыропъ процѣживать въ самую частую цѣдилку, чтобъ не было отсадки. Для сдѣланія простой Помаранцовой водки, положи въ кубикъ цедру съ шести лучшихъ Помаранцовъ Португальскихъ, десять фунтовъ водки и фунтъ воды; на сыропъ четыре фунта съ половиною сахару Кенарскаго и 64 золотника сахару Кассонаду, да 5 фунтовъ воды. — Къ сдѣланію Помаранцовой водки самой лучшей доброты положи въ кубикъ цедру съ восьми хорошихъ Португальскихъ Помаранцовъ, шесть фунтовъ водки и фунтъ воды, въ

Digitized by Google

сыропъ къ подслащенію оной два фунта 64 золотника сахару Кенарскаго и 64 золотника Кассонаду, съ пятью фунтами воды. По обоимъ симъ рецептамъ выдетъ водки около восьми фунтовъ.

Померанцовая Водка инымъ образомъ. На ведро вина Французскаго или водки простой положить Померанцовой корки полтора фунта, дать стоять сутки, по томъ передвоить. Къ подслащиванію этой водки на ведро кладется сахару три фунта и столько же воды, на которой разварить и подсластивъ, перепустить. Можно же положить въ нее и два золотника Померанцоваго масла, стеревъ оное съ сахаромъ.

Инымъ образомъ. Въ ведерной кубикъ положить фунтъ Померанцовой корки, бадьяну полфунта, стираксы, мастики, мушкатнаго орѣху, мушкатнаго цвѣту и гвоздики по полу же фунту; кардамону и корицы по 24 золотника, фенхельнаго сѣмя 12 золотниковъ: наливши этотъ наборъ простою водкою, поставить на печь на шесть сутокъ. Послѣ перегнать, и послѣ подсластивъ сахаромъ, или поправленнымъ медомъ (см. статью *Варенїе Заѣдокъ*,), перепустить сквозь бумагу.

Или. Взять Померанцовой корки 2 фунта, размочить въ водѣ, и вычистивши бѣлую нижнюю кожу, налить хорошимъ виномъ десятью штофами, настаивать трое сутки, и перегнать.

Померанцовой Водки наборъ съ кореньями. Взять померанцовой водки фунтъ, бадьяну, стираксы, мастики, мушкатнаго орѣху и цвѣту и гвоздики по 48 золотниковъ, кардамону и гвоздики по четверти фунта, фенхельнаго сѣмя 12 золотниковъ; столочь все; положить туда же два фунта столченаго изюму, и наливъ десятью штофами простой водки, настаивать шесть сутокъ въ тепломъ мѣстѣ; послѣ перегнать. Къ подслащиванію на каждой штофъ употребить по фунту сахару, распуская каждой фунтъ въ двухъ чашкахъ чайныхъ горячей воды.

Вод-

Digitized by Google

Водка Тюренева.

Взять восемь фунтовъ Французской водки, 42 золотника толченой корицы и полтора золотника толченаго кишнецу; мочить ихъ одну ночь, сперва наливъ Французскою водкою порознь, а по томъ вмѣстѣ смѣшавъ, сложить въ кубикъ и гнать. Первый крѣпкій спиртъ отнять особо, а послѣдки употребить на очищеніе сахару таковымъ образомъ: взять послѣднія выгонки, сколько ихъ будетъ, положить въ нихъ пять фунтовъ сахару, свѣжую корку съ лимона и нѣсколько яичныхъ бѣлковъ; варить исподоволь на угляхъ, снимая пѣну, пока сыропъ очистится; тогда простудивъ его, смѣшать съ первымъ спиртомъ, приправить четырьмя гранами амбры и шестью гранами мускусу стертыхъ съ сахаромъ, въ ветошечку завязавъ въ водку опустить, и заткнувъ штофы, хранить къ употребленію.

Водка Фенхельная.

Сія водка много сходствуетъ съ Анисною и знатоку только можно ихъ различить. Имѣетъ она вкусъ сухой и дикой, а по тому многіе находятъ въ ней пріятность. Надлежитъ взять Фенхельныхъ сѣмянъ самыхъ хорошихъ, кои цвѣтъ имѣютъ бѣлой или бѣложелтоватой, желтыя же не годятся и водкѣ сообщаютъ противной вкусъ. Взявъ количество Фенхелю противъ ниже приложенной записки, столочь оной, положить въ кубикъ съ водою и водкою, перегонять на умѣренномъ огнѣ, и отнять чистой спиртъ, не впуская въ него флегмы. Распусти по томъ сахару въ холодной водѣ, смѣшай со спиртомъ и перепусти сквозь бумагу. — *Записка*: къ сдѣланію осьми фунтовъ водки Фенхельной возьми: пять фунтовъ водки, 16 золотниковъ Фенхельныхъ сѣмянъ, и сложи въ кубикъ, прибавивъ фунтъ воды. Къ подслащиванію распусти съ четвертью фунтъ сахару въ 5 фунтахъ воды.

Digitized by Google

Водка Цедратная.

Обрѣзавъ съ нѣсколькихъ цедратовъ наружную кожицу, положи въ кубикъ съ водою и водкою; впрочемъ перегоняй; въ размѣрѣ въ спеціяхъ и прочемъ поступай по вышесказанному объ водкѣ Помаранцовой.

Водка Цедратная бѣлая. Выбравъ лучшихъ цедратовъ, обрѣжь съ нихъ наружную кожицу, передвои кубикомъ съ нижеозначеннымъ количествомъ воды и водки, не допуская въ спиртъ флегмы. Естьли свѣжихъ цедратовъ достать не можно, все равно употребить къ сему цедратную эссенцію; но должно, чтобъ была оная цѣльная. Опытъ хорошей эссенціи въ томъ, что когда каплю оной расшереть на рукѣ пальцомъ и понюхать, тотчасъ можно различить, чистая ли она или съ подмѣсью. Нѣкоторые считаютъ, что эссенція лучше корки свѣжихъ цедратовъ къ дѣланію водки. Кассонаду не должно въ сыропъ класть больше полуфунта, хотябъ и на большое количество водки. Прочій же сахаръ долженъ быть самой лучшей доброты, чтобъ водка вышла чище. — Къ сдѣланію осьми или десяти фунтовъ этой водки, надобно класть въ кубикъ пять фунтовъ съ половиною водки, фунтъ воды и корку съ двухъ цедратовъ; для сыропу сахару пять фунтовъ съ половиною и пять фунтовъ воды. Естьли употребляется эссенція, оной въ кубикъ 68 капель.

Водка Цедратная, парфетамуръ или совершенная любовь называемая. Это не иное что, какъ обыкновенная цедратная водка, но только что подкрашенная; почему къ составленію оной надобно употреблять вышесказанной рецептъ, кромѣ, что вмѣсто чистаго сахару можно употреблять одинъ Кассонадъ или сахарной песокъ, какъ и для всѣхъ подкрашиваемыхъ водокъ оной берутъ, и въ горячей водѣ распускаютъ. На разведеніе краски должно отнимать нѣсколько сыропу; а подкрашивать уже по смѣшаніи спирту съ сыропомъ. Наконецъ перепустить сквозь цѣдильную бумагу.

При-

Digitized by Google

Прибавленїе

Нѣкоторыхъ другихъ смѣшанныхъ записокъ, къ дѣланїю Водокъ относящихся.

Водка Алкермесная.

Взять корицы 8 золотниковъ, розмарину 2 золотника, лимонной корки 21 золотникъ, кардамому 21 золотникъ, терназолу одинъ золотникъ; первыя вещи столочь, и всѣ налить водкою полуторымъ штофомъ, дать стоять трое сутокъ въ тепломъ мѣстѣ, потомъ слить въ чистую посудину. Развварить два фунта сахару съ тремя фунтами воды, снять пѣну, и смѣшать съ настоянною водкою. Въ каждой штофъ этой водки положить по три листа сусальнаго золота и разболтать.

Водка красная Тъминная.

Взять полфунта тьмину, четверть фунта кишнецу, 12 золотниковъ анису и полтора ведра вина; гнать въ кубикъ, подкрасить сандаломъ или терназоломъ, подсластить и пропустить сквозь бумагу.

Водка Зорная.

Налить простымъ виномъ зори четыре фунта, дать стоять недѣлю, перегнать; послѣ настоять опять зорею, подсластить каждой штофъ водки фунтомъ сахару.

Водка Красная крѣпительная.

Взять мастики фунтъ, стираксы каламниты полфунта, корицы 4 золотника, гвоздики 4 золотника, кошенили одинъ золотникъ, сахару 8 фунтовъ и водки три ведра; спецїями настоявъ, перегнать, кошенилью подкрасить, а сахаромъ подсластить.

Водка крѣпительная Голубая.

На ведро простаго вина положить травы бедринцу трое пригоршни; настоявъ перегнать; при чемъ въ лей-

Digitized by Google

ку надъ пріемникомъ положить оной же травы, отъ чего водка выдетъ голубая.

Водка Травная.

Взять маіорану и шалфеи по 4 золотника, корицы 4 золотника, гвоздики 4 золотника, мушкатныхъ орѣховъ 5 золотниковъ, сахару 4 фунта, галенокъ водки простой; вышесказанными спеціями настоять водку, туда же положить десятка полтора сѣмянъ кардамону; гони на умѣренномъ огнѣ, и послѣ подсласти упомянутымъ количествомъ сахару.

Наборъ въ Полективую Водку.

Взять Шалфеи 30 золотниковъ,
Маерану 26 — —
Ромашки 36 — —
Пижмы 15 — —
Медуники бѣлой или баранчиковъ травы 24 золотника,
Мелиссы 12 золотн.
Руты золотой и травы фенхельной по 12 золотниковъ.

Настоявъ добрымъ простымъ виномъ, перегнать, а впрочемъ поступать по обыкновенію.

Наборъ Водки Пряной.

Бобковъ маслячныхъ 30 золотниковъ, бубебы 18 золотниковъ, лавенделеваго цвѣту, кишнецу, горчицы бѣлой и мушкатнаго цвѣту по 12 золотниковъ.

Водка изъ разныхъ кореньевъ.

Взять корня піоннаго, корня иру, солодкаго корня, калгану, ревеню, корицы, каждаго по 12 золотниковъ; гвоздики 10 золотниковъ; кардамону, инбирю и перетруну по 12 золотниковъ, розмарину 30 золотниковъ; дерева чифрасу 34 золотника, фенхельныхъ сѣмянъ 10 золотниковъ, бадьяну 12 золотниковъ, долгаго перцу 4 золотника, сѣмянъ базиликовыхъ, лаванныхъ и шалфейныхъ по 8 золотниковъ, маіорану 4 золотника, исопу

Digitized by Google

8 золотниковъ, мушкатныхъ орѣховъ 8 золотниковъ, петрушки 12 золотниковъ, ангелики 12 золотниковъ, мозжевеловыхъ ягодъ полтора фунта, сербариннаго или розовъ цвѣту и помаранцовой корки по 12 золотниковъ, кошечей мяты 6 золотниковъ, Нѣмецкаго тьмину 12 золотниковъ. Настаивать этотъ наборъ въ простой водкѣ шестеро сутокъ; по томъ гнать на умѣренномъ огнѣ.

Наборъ съ Цитварную Водку.

Взять Корня цитроннаго - 15 золотниковъ,
Корешокъ корня цитвару 1 — —
Анису - - - 48 — —
Кардамону - - 10 — —
Гвоздики - - - 10 — —
Иру - - - - 10 — —
Розмарину - - - 20 — —
Воды гуляфной - - 2 фунта,
Вина простаго - - 1 ведро,
Патоки - - - 2 фунта,
Шафрану - - - ½ золотника.

Все столочь, просѣять, и положивъ съ виномъ въ кубикъ, перегнать, съ патокою еще ведро вина поварить, а какъ отстоится, слить, смѣшать съ розовою водою, а по томъ съ перегнанною водкою дать стоять три дни; послѣ пропустить сквозь цѣдильную бумагу.

Иной наборъ съ Поллективую Водку.

Взять Кардамому - - - 6 золотниковъ,
Гвоздики и корицы по 5 — —
Бобковъ мацичныхъ - 8 — —
Калгану и перцу долгаго по 6 — —
Инбирю - - - 12 — —
Піоннаго корню и дерева
сасафрасу - - по 10 — —
Перетруну - - 8 — —
Кубебы - - 4 — —

Digitized by Google

Мушкатныхъ орѣховъ	5	золотниковъ,	
Лавенделеваго цвѣту	7	—	—
Лимонной корки	7	—	—
Помаранцовой	5	—	—
Анису	24	—	—
Горчицы черной	10	—	—
Горцицы бѣлой	12	—	—
Тьмину	24	—	—
Анису	6	—	—
Маерану	34	—	—
Розмарину	24	—	—
Шалфеи	36	—	—
Исопу	24	—	—
Калуферу	32	—	—
Черной и бѣлой буквицъ	по 30	—	—

Весь этотъ наборъ скрошивъ и столокши налить довольнымъ количествомъ простой водки, настаивать двѣ недѣли; въ третью же недѣлю подложить туда же свѣжаго маерану и розмарину; всего настаивать три недѣли, послѣ перегнать по обыкновенію.

Водка въ подобіе Розсолиса.

На ведро простаго вина взять корицы, кардамону, лимонной корки, мушкатныхъ орѣховъ, калгану и фіялковаго корня, каждаго по 8 золотниковъ, иру 4 золотника; настоявъ гораздо, перегнать, подсластить сахаромъ и подкрасить кошенилью.

Водка Гвоздишная.

На ведро хорошаго вина простаго положить 12 золотниковъ гвоздики, и настоять, а сложивъ въ кубикъ, всыпать еще фунтъ гвоздики, перегнать; послѣ подсластить только полфунтомъ сахару.

Водка Мятная.

Взять самаго хорошаго вина простаго два ведра, мяты фунтъ; полыню, анису и шалфеи по 12 золотниковъ; розмарину 8 золотниковъ; гвоздики, корицы и кар-

кардамону по 5 золотниковъ. Наборъ скрошить, положить въ вино, и замазавъ, поставить въ теплое мѣсто на двое сутки. Перегнавъ, подсластить и перепустить.

Водка Малинная.

На ведро вина положить Малины фунтъ, перегнать и подсластить.

Водка Полынная.

На ведро простаго вина положить верхушекъ съ полынной травы полфунта, перегнать; послѣ подцвѣтить сандаломъ противъ водки помаранцовой, чтобъ было желтоватo.

Водка Шалфейная.

Возьми фунтъ шалфей, четверть фунта кишнецу, 12 золотниковъ укропу, вина хорошаго простаго два ведра; настоять, и настоявъ на слабомъ огнѣ разварить 2 фунта сахару въ сыропъ, процѣдить и смѣшать съ водкою; при томъ положить 28 золотниковъ сербариннаго сыропу.

Водка изъ пряныхъ кореньевъ.

Взять гвоздики, кардамону и мушкатныхъ орѣховъ по 4 золотника; мозжевеловыхъ ягодъ одинъ фунтъ, вина простаго хорошаго полведра, пива четверть ведра: настоявъ все это, перегнать. На сіе количество разварить съ водою въ сыропъ 3 фунта сахару, смѣшать съ выгнанною водкою и перепустить.

Водка крѣпительная.

Взявъ Корицы и мушкатнаго цвѣту	по	24 золот.
Мушкатныхъ орѣховъ - -	24	—
Гвоздики - - - -	10	—
Кишнецу - - - -	24	—
Фенхельныхъ сѣмянъ, кардамону, калгану и серборинаго цвѣту	по	21 —
Лимонной корки - - -	24	—
Стираксы - - - -	28	—

Ма-

Digitized by Google

Мастики - - - -	48 золотн.
Маерану - - - -	2 —
Скабіозы, каріофилату -	по 21 —
Розмарину - - - -	1 горсть,
Шалфеи - - - -	1 пучокъ,
Фіялки - - - -	4 корешка,

Все это скрошить и сполочь, налить ведромъ простой водки, поставить на печь или горячую залу на трое сутки. По томъ передвоить на углѣхъ очень тихо, а перегнавши положить въ нее солодковаго корня 24 золотника; понастоявши слить осторожно, чтобъ не взмутить. Послѣ взявъ четверть ведра воды и два фунта сахару разварить въ сыропъ, и простудя въ теплоту парнаго молока, смѣшать съ водкою, дать постоять сутки, подкрасить, ежели угодно, и наконецъ пропустить сквозь сѣрую цѣдильную бумагу.

Водка Цефаликовая.

Возьми мушкатныхъ орѣховъ 16 золотниковъ, калгану и иру по 18 золотниковъ; мушкатнаго цвѣту и гвоздики по 13 золотниковъ, лавенделеваго цвѣту и розмарину по три горсти. Все это столокши налей полуторымъ ведромъ вина, настаивай шестеро сутокъ, и перегони.

Водка Мятная

Настой въ двухъ ведрахъ самаго добраго простаго вина мяты фунтъ, полыни и шалфею по 12 золотниковъ, анису 13 золотниковъ, розмарину 8 золотниковъ, гвоздики и кардамону по 5 золотниковъ, замазавъ въ кубикѣ. Давъ стоять въ тепломъ мѣстѣ двои сутки, перегнать, подсластить двумя фунтами сахару и перепустить.

Водка Сосновая.

Набрать молодыхъ сосновыхъ шишечекъ, кои составляютъ молодые побѣги сего дерева; настаивать довольное количество оныхъ въ простомъ винѣ двои сутки, перегнать и подсластить сахаромъ.

Вод-

Digitized by Google

Водка Розовая.

Оная не дистиллируется, но настаивается двойная водка розовымъ цвѣтомъ, свареннымъ въ сахарѣ; по перепусченіи выходитъ оная желтовата. Естьли запахъ розовый покажется слабъ, пустить на штофъ по три капли розоваго масла, стереть оное съ сахаромъ.

Водка Травная.

Взять маіорану и шалфеи по двѣ горсти, исопу, травы душицы по двѣ же горсти, корня Ангелики 5 золотниковъ, сѣмянъ корендаріи 6 золотниковъ, сѣмянъ анисныхъ одну горсть, стружекъ кипарисныхъ двѣ горсти, базилику и можжевеловыхъ ягодъ по двѣ горсти, мятныхъ сѣмянъ одну горсть, Нѣмецкой мяты одну горсть, корня иру 5 золотниковъ, изюму одинъ фунтъ, помаранцовой корки четверть фунта, розмарину горсть; налить ведромъ водки, настоять и перегнать.

Водка Духистая.

Взять шалфеи 20 золотниковъ, маіорану 12 золотниковъ, иссопу 15 золотн., базилику и тьмину по 8 золотн., бобковъ мастичныхъ 12 золотн., цвѣту лавенделева, корней иру, девесилу и піоннаго по 6 золотниковъ, перетруну 3 золотника, ангеличнаго корня 4 золотника: налить ведромъ водки, настоять, перегнать, и впрочемъ поступать по обыкновенію.

Водка Алексирная.

Наборъ:	Корицы - -	30	золотн.
	Гвоздики - -	12	—
	Инбирю - -	5	—
	Калгану - -	8	—
	Мушкатныхъ орѣховъ и цвѣту по	6	—
	Кубебы и кардамону -	4	—
	Шафрану - -	2	—
	Сѣмянъ фенхельныхъ, анису и тьмину. -	по 12	—
	Корня цитроннаго, ангелики, иру и бедринцу -	по 5	—

Цвѣ-

Digitized by Google

Цвѣту серборинаго, лавенделеваго и розмариннаго - по 8 золотниковъ.
Корки лимонной и помаранцовой по 4 фун.
травъ: Богородицкой, тьмину,
душицы, мяты и шалфеи по 4 горсти.

Положить въ двуведерной кубикъ, налить виномъ, и замазавъ настоять, а впрочемъ поступать по обыкновенію.

Какъ дѣлать Туринскую Водку?

Возьми полтора фунта бѣлаго горячаго хлѣба, только что изъ печи вынутаго, положи въ кубикъ съ четырьмя золотниками гвоздичныхъ головокъ столченыхъ, свѣжаго анису и кишнецу по 8 золотниковъ, пинту, то есть вѣсомъ 32 унца или 2 фунта 54 золотника хорошаго краснаго вина, и столькожъ коровьяго молока; наложи на кубикъ крышку, и замазавъ, дай стоять сутки; послѣ чего перегони чрезъ Маріину баню (см. это слово.) Спиртъ этотъ, которой получишь, отложи особливо.

Сдѣлай сыропъ изъ сахару съ водкою, или того лучше, съ виннымъ спиртомъ, жегши оной на столченомъ сахарѣ въ глиняной чашкѣ, и безпрестанно мѣшая, пока огонь погаснетъ. Распусти амбры драхму, смѣшавъ оную съ драхмою толченаго сахару на винномъ спиртѣ; положи въ малой кубикъ 8 золотниковъ виннаго спирту и стертую амбру, держи сутки въ горячей водѣ. Смѣшай наконецъ съ спиртомъ и сыропомъ, и перепусти по обыкновенію.

Персиковая Водка.

На ведро вина положить два фунта столченыхъ косточекъ дикихъ персиковъ или бобовниковыхъ; настаивать трое сутки, послѣ двоить. Въ выгнанную водку положить по двое пригоршни листу березоваго, черной смородины и черемуховаго, да горсть мяты; дать стоять день, послѣ чего подсластивъ, перепустить.

Вод-

Digitized by Google

Водка Желтая.

На ведро водки взять розмарину, калгану, мастики, мушкатныхъ орѣховъ и корицы по 12 золотниковъ, роснаго ладану 16 золотниковъ, анису 6 золотниковъ, шафрану 5 золотниковъ, мастичныхъ бобковъ 7 золотниковъ, терпентину фунтъ; все столочь и положить въ кубикъ, кромѣ мастики и шафрану; шафрану же положить въ кубикъ только половину, а мастику завязавъ въ ветошку, опустить въ кубикъ на ниткѣ: дать стоять въ тепломъ мѣстѣ пять дней, послѣ чего гнать слабымъ огнемъ, положивъ въ лейку надъ пріемникомъ другую половину шафрану. — *Примѣчаніе.* Сравни съ симъ прежде описанную въ этой статьѣ Желтую Водку.

Водка Персиковая инымъ образомъ.

Взять полтора фунта персиковыхъ ядеръ или горькаго миндалю, столочь, положить въ глиняной горшокъ, налить немного воды, чтобъ не очень густо было, и замазавъ горшокъ, поставить въ теплое мѣсто на двое сутки: послѣ выложивъ въ кубикъ, влить ведро водки, и прибавивъ полфунта изюму, передвоить. Къ подслащиванію на это количество потребно сахару 4 фунта.

Или проще. Персиковыхъ косточекъ 4 фунта и фунтъ горькаго миндалю столочь въ тѣсто, налить ведромъ водки, настаивать трое сутки, а по томъ перегнать на слабомъ огнѣ.

Водка Малиновая изъ сухихъ ягодъ.

Взять малины сухой два фунта, корню фіялки полфунта, налить ведромъ двойнаго вина, и настоявъ въ тепломъ мѣстѣ, передвоить.

Водка Кардамонная.

Взявъ кардамону 1 фунтъ, изюму два фунта, столочь, налить ведромъ съ четвертью водки, настаивать шестеро сутки, и послѣ перегнать очень слабымъ огнемъ.

Вод-

Digitized by Google

Водка Гвоздичная особливымъ образомъ.

Гвоздичныхъ головокъ и изюму взявъ по два фунта, да 24 золотника гвоздики, столочь вмѣстѣ, налить десятью штофами водки, настаивать шесть сутокъ, и гнать весьма тихо.

Наборъ Водки Коренной.

Корицы 10 золотниковъ, гвоздики, мушкатныхъ орѣховъ и цвѣту, фіялковаго корню, калгану, мастики и стираксы по 5 золотниковъ; налить десятью штофами водки, и туда же положить два фунта столченаго изюму, настаивать шесть сутокъ, и по томъ передвоить очень тихо. Мастику класть тогда уже, какъ двоить.

Инымъ образомъ. Взять мушкатнаго цвѣту и орѣшковъ, гвоздики, кардамону и стираксы по 8 золотниковъ; корицы и корки помаранцовой по 12 золотниковъ; мастики 24 золотника; иру 3 золотника: столочь, налить десятью штофами Водки, настаивать шесть сутокъ; по томъ положивъ въ кубикъ ломоть хлѣба, обмазаннаго медомъ, перегонять очень тихо. Сія водка приправляется амбрною эссенціею.

Наборы разныхъ Водокъ.

1.

На ведро вина взять маіорону, иссопу, шалфеи, тьмину по 2 фунта; мушкатнаго цвѣту, корицы и гвоздики по 5 золотниковъ; лимонной корки четверть фунта; по горсти мозжевеловыхъ ягодъ и анису; иру десять корешковъ; мастики 15 золотниковъ: передвоить, и подсластить сахаромъ, употребляя онаго на штофъ по полуфунту.

2.

Взять корицы и кардамону по 12 золотниковъ, гвоздики 5 золотниковъ; орѣховъ мушкатныхъ и мастики по 12 золотниковъ; стираксы 8 золотниковъ, лимонной корки четверть фунта, анису 8 золотниковъ и кубебы 6 золотниковъ: наливъ въ кубикъ ведромъ Водки,

Digitized by Google

замазать и поставить въ теплое мѣсто на четверо сутки; послѣ передвоить на слабомъ огнѣ. Подслащивать сахаромъ, развaривъ онаго въ рѣчной водѣ, дать вскипѣть три раза, снимать пѣну: сего сыропу мѣрою потребенъ одинъ штофъ на девять штофовъ водки.

3.

Взять девясильнаго корню 24 золотника, зорнаго и селлерейнаго корней по столькуже на ведерной кубикъ вина; настоять, перегнать; на подслащеніе употребить 4 фунта сахару, настоять немного листами свѣжей зари и мяты.

4.

Взять звѣробою, дикой рябинки травы, ангелики или дягильнику и дикой зари по равной части; лимонной корки, полыню и мозжевельнику по горсти, настоять ведромъ вина и передвоить.

5.

Взять пижмы, шалфеи, калуферу, мяты, розмарину, звѣробою и селлерейныхъ сѣмянъ по равному количеству на ведерной кубикъ, и перегнать.

Водка Лавенделевая.

На десять штофовъ водки взять лавенделеваго цвѣту 24 золотника, корицы и гвоздики по 6 золотниковъ; оной наборъ столочь и настаивать шесть сутокъ. Положить съ этою настойкою въ кубикъ ломоть хлѣба, обмазаннаго медомъ, и гнать весьма тихо.

Водка Запекальная.

Простую водку сперва передвоить съ лимонною коркою; этой водки налить четыре штофа въ бутыль, по томъ взять корицы 12 золотниковъ, гвоздики 4 золотника, бадьяну 5 золотниковъ, кардамону 5 золотн. мушкатнаго цвѣту 1 золотникъ, мушкатныхъ орѣховъ два: все столочь и положить въ оную бутыль, которую обмазать тѣстомъ на три пальца толщиною, и ставить въ печь въ вольной духъ на четыре ночи сряду,

Digitized by Google

остраМЪ же вынимать и болтать. ПослѢ четырехъ сутокъ слить и подсластить, полагая на штофъ по фунту сахару:

Водка изъ просяныхъ крупъ.

Взять четверть пшена, разварить въ котлѢ, и положивши въ кадку, разводить теплою водою, положить дрождей и три фунта кислаго тѣста; когда закиснетъ, гнать въ кубѢ по обыкновенію сперва, раку, по томъ вино, а наконецъ водку. Сія водка бываетъ обыкновенно изъ хлѣбнаго вина.

Всеобщее замѣчаніе Медицинское о Водкахъ.

Водка или винной спиртъ большею частью бываетъ больше вредна, нежели полезна: ибо мало людей, которымъ бы она была удобна, по причинѣ, что оной употребляютъ либо мало, или уже слишкомъ. Ликеръ этотъ свойства согрѣвающаго, подкрѣпляющаго, противящагося гнилости и даже боль уполяющаго; но оной съ другой стороны густитъ всѣ жидкости въ нашемъ тѣлѣ, исключая урины и желчи; отверждаетъ части твердыя, суживаетъ сосуды и оныхъ устья. Умѣренное употребленіе виннаго спирту, смѣшаннаго съ нѣкоторымъ количествомъ воды и сахару, которыя остроту его уполяютъ, какъ то находится въ ратафіяхъ и другихъ столовыхъ ликерахъ, очень полезно особамъ, имѣющимъ фибры слабыя и мягкія, обитающимъ въ сыромъ мѣстѣ и душномъ, или болотистомъ, и во время Эпидемическихъ гнилыхъ болѣзней. Наконецъ особамъ, склоннымъ къ вапорамъ, когда огущеніе крови или ослабленіе фибръ приключаютъ имъ симптомы нервныя. Водка, подслащенная съ большою примѣсью воды, имѣетъ свойства ратафіи.

ВОДКУ УНГАРСКУЮ *какъ дѣлать?* (См. *дистил.*) Взять цвѣту лавенделеваго, розмарину, шалфеи и мозжевеловыхъ ягодъ по полуфунту, столочь, смѣшать, налить водкою, и настаивая трое сутки, перегнать въ кубикѢ. Въ выгнанное положить еще фунтъ розмарину

Digitized by Google

столченнаго, настаивать сутки, и опять перегнать на легкомъ огнѣ. По томъ положишь въ выгнанное еще фунтъ столченнаго розмарину, и въ третій разъ перегнать на легкомъ огнѣ. Испытывать послѣ сего крѣпость ея, положивъ въ глиняной вымуравленной горшокъ одну ложку пороху и ложку водки этой, зажечь лучиною: естьли порохъ вспыхнетъ вмѣстѣ съ водкою, знакъ, что она сильна; а когда не вспыхнетъ, надобно еще разъ перегнать.

Инымъ образомъ. На ведро Водки простой положить 4 фунта розмарину, лавенделеваго цвѣту, маіорану, базилику и шалфею по 20 золотниковъ и одинъ фунтъ мозжевеловыхъ ягодъ. Изъ всѣхъ означенныхъ травъ въ первой перегонъ положить въ кубъ по половинѣ, и замазавъ плотно, чтобъ духъ изъ куба не вышелъ, поставить на печь или въ теплое мѣсто сутокъ на 12, или больше, по томъ перегнать. Въ перегнанной спиртъ положить другую половину травъ столокши, и настаивать столько же времени; послѣ перегнать: получишь добрую Унгарскую Водку.

Водка Унгарская простая. На ведро водки положить полфунта мушкатнаго цвѣту, фунтъ лавенделеваго цвѣту, полфунта розмарину, 24 золотника простаго цвѣту: все помянутое столочь, и положивъ въ кубикъ съ водкою, замазать, поставить въ теплое мѣсто на пятеро сутокъ; послѣ чего на слабомъ огнѣ перегнать по обыкновенію.

Водка Унгарская настоящая дѣлается такимъ образомъ: взявъ шрое пригоршни розмаринаго цвѣту и одинъ пригоршни розмаринныхъ листовъ, налить шестью фунтами водки, настаивать недѣли три или больше въ тепломъ мѣстѣ, замазавъ плотно кубикъ. По томъ перегнать по обыкновенію.

Поелику Унгарская Водка состоитъ въ числѣ лѣкарствъ, за полезное нахожу приложить здѣсь наставленіе къ дѣланію Водки, называемой

Киндарь бальсамъ, т. е. *Бальсамъ для младенцовъ.*

Возьми мушкатныхъ орѣховъ -	6	золотниковъ.
Гвоздики, корицы, имбирю, кубебы, бадьяну, цитвару по - - -	3	золотника.
Мушкатнаго цвѣту безмала -	2	—
Галгану - - - - - -	1	—
Шафрану лучшаго - - - -	¼	золотника.
Цвѣтовъ гвоздичныхъ и липовыхъ по	10½	золотниковъ.
Лавенделевыхъ цвѣтовъ, шалфейныхъ листовъ, тьмину и фенхельной травы по - - - - -	4½	золотн.
Кудрявой мяты, корню буквицы, сѣмянъ буквичныхъ, дубовой амеллы по - - - - -	6	золотн.
Мякишу изъ одного папушника горячаго вѣсомъ - - - -	36	золотн.

Столки вышеписанныя спеціи, и смѣшавъ съ мякишемъ, мочи сутки въ штофѣ добраго Испанскаго или инаго виноградnаго вина въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ прибавивъ къ сему въ кубикъ воды цвѣтовъ боррагу или огуречника 27 золотниковъ, воды ландышевой 24 золотника, воды изъ ягодъ земляники 24 золотника, розовой воды 12 золотниковъ, перегони на сильномъ огнѣ. Для пріятности водку сію подслащиваютъ. — Вообще испытано, что водка эта оказываетъ великую помощь беременнымъ женщинамъ въ употребленіи по одной столовой ложкѣ просто, или съ водою смѣшавъ. Не льзя быть скорѣе помощи, когда беременная испугается, свихнется, или робенокъ когда опустится низко, какъ отъ пріему этой водки. Даже когда упадетъ, то пріемъ водки сей и приложеніе къ чреву смоченнаго ею полотенца избавляетъ отъ вредныхъ слѣдствій.

ВОДКУ ФРАНЦУЗСКУЮ *поддѣлывать.* (См. *Дистил.*) Къ сему есть разные способы, изъ которыхъ извѣстнѣе здѣсь опишемъ.

1.

Digitized by Google

1. Способъ.

Взять ведро лучшаго хлѣбнаго пѣннаго вина, и во оное положить чисто выжженныхъ березовыхъ углей одинъ фунтъ въ боченкѣ; взбалтывать три дни сряду, послѣ дать стоять до тѣхъ поръ, какъ получитъ цвѣтъ Французской Водки: тогда слить и на ведро вина положить полфунта изюму и стаканъ Французской Водки. Когда настоится, слить съ ягодъ. Вино къ сему лучше всего гнать изъ трехъ хлѣбовъ, взявъ оныхъ по равной части, именно солоду пшеничнаго, муки ржаной и грешневой.

2. Способъ.

Взять вина простаго добраго шесть ведръ и одно ведро молока коровьяго, гнать въ кубикѣ чисто, не перепуская, то есть, чтобъ бѣлесой флегмы не попало въ водку, чѣмъ оную можно испортить: довольно, когда выдетъ водки 3 ведра. Мѣру выгонянія впрочемъ можно узнавать по слѣдующему опыту: обмочить въ изтекающее изъ трубы бумагу и зажечь на свѣчѣ; ежели водка вся сгоритъ и бумага останется суха, можно еще гнать: когда же бумага останется мокроватa, кончить двоенїе. Выгнанную водку перегонять вторично, прибавивъ молока четверть ведра, да полгорсти крошенаго мякишу ржанаго хлѣба. Слить въ дубовой боченокъ, прибавить восемь бутылокъ виноградnаго бѣлаго вина, 6 фунтовъ изюму, 2 фунта сахару, и закупоривъ, поставить настояться въ погребъ. Таковымъ образомъ получишь водку, которую трудно различать отъ Французской.

3. Способъ.

Настоять отъемнаго простаго вина, не имѣющаго въ себѣ пригори, листами устарѣлаго шавелю травы, кои при томъ надобно позавялить. Настаиванїе можно производить на солнцѣ и на печи не очень горячей; цвѣтъ и вкусъ покажутъ, когда должно оное кончить.

Digitized by Google

Сія водка въ особливости способна къ дѣланію наливокъ домашнихъ. Смотри *Наливки*.

ВОДЫ. (См. *Дистил.*) Подъ общимъ симъ названіемъ разумѣются разныя Воды дистиллированныя, простыя т. е. безъ водки, водки и виннаго спирту, изъ однихъ цвѣтовъ, душистыя и лѣкарственныя изъ разныхъ ягодъ, цвѣтовъ, растѣній и кореньевъ. По томъ Воды спиртоватыя, кои настаиваютъ водкою и виннымъ спиртомъ алкализированнымъ (см. *Водки*); почему приступая къ гнанію оныхъ, надобно быть знакому съ дистиллированіемъ, и по тому рачительно прочесть статью *Двоеніе*. Нуженъ отчасти бываетъ для нѣкоторыхъ Водъ *сублимированный спиртъ*; объ ономъ смотри въ статьѣ *Эссенціи*. Раздѣлимъ статью сію на три отдѣленія, и въ первомъ опишемъ Воды лѣкарственныя, во второмъ душистыя, и наконецъ въ пойло пріуготовляемыя изъ разныхъ плодовъ.

Воды Лѣкарственныя.

Вода Всеобщая. Возьми сѣмянъ кишнецу, тьмину, травы дятловины, анису, Воложскаго укропу по 12 золотниковъ; листовъ маіорану, мелиссы, базилику, ушицы травы, полею простаго и горькаго, розмарину, иссопу, шалфеи, полеваго чесноку, маррубіи, садовой мяты, полыни, пижмы, маточной травы, Критскаго диктаму, Божьяго дерева, кервелю, кохлеаріи, или ложечной травы, водянаго крессу, травы малаго калгану, цитвару, спиканарду, ангелики, пуховнику, контраервы, охольнику, ирису Флоренскаго, благовоннаго тростнику, диктаму, дикаго хрѣну, каждыхъ изъ сихъ растѣній по 8 золотниковъ; цвѣтовъ розмариновыхъ и ландышевыхъ, стекасу Арабскаго, цвѣтовъ бузины, помаранцовыхъ, желтыхъ гвоздикъ, Римскаго хамелеону и шафрану, каждыхъ по 8 золотниковъ. Лавровыхъ и можжевеловыхъ ягодъ, перцу долгаго и круглаго по 12 золотниковъ. Мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣховъ, гвоздики,

Digitized by Google

дики, кардамону, лимонной и помаранцовой корки по 24 золотника; сабурнаго дерева, сасафрасу, кедроваго дерева, лимоннаго сандалу и Родосскаго дерева по 16 золотниковъ. Гумми караны, роснаго ладану, бензую, ладану простаго по 4 золотника; бобровой струи двѣ драхмы (*), опіуму 8 золотниковъ и виннаго спирту 20 фунтовъ. Всѣ оныя вещи со знакомыхъ растѣній собирать и сушить въ свое время, а прочія брать въ Москатильныхъ рядахъ и Аптекахъ. Столочь, скрошив и настоявъ перегнать чрезъ Маріину баню. — Вода сія всеобщею названа по употребленію оной отъ многихъ болѣзней, какъ то: паралича, падучей, обмороковъ, трепетанія сердца и отъ паровъ. Она гонитъ потъ, полезна въ оспѣ и колинѣ, и проч. Пріемъ оной отъ двухъ до четырехъ драхмъ. Наружно лѣчитъ раны.

Вода Живая. Взять травы, называемой заячья капуста, настой въ водѣ и перегони въ кубикъ. Въ перегнанную воду опять положи свѣжей травы заячей капусты, еще перегони; тоже учини и въ третій разъ. — Вода сія оказываетъ чудесное дѣйствіе отъ ранъ и убою, наружно и внутренно даваемая.

Вода Земляничная. Положи въ глиняной горшокъ ягодъ свѣжихъ земляники, прибавивъ по немногу соли и сахару, дай ягодамъ позагнить гораздо; послѣ разведя простою рѣчною водою, двоить въ кубикъ.

Таковымъ же образомъ приготовляется Вода изъ травъ повою и вероники: лучше оная выходитъ, когда подбавлять къ перегону немного водки. — Пріемъ Воды этой столовая рюмка. Побуждаетъ она мѣсячное очищеніе, въ примочкѣ пользуетъ слезящіе глаза.

Вода изъ Воложскаго укропу. Взявъ сколько угодно этой травы съ листами, намочи теплою водою не много; настоявъ, перегони чрезъ балнеумъ Маріа. (См.

(*) Драхма содержитъ въ себѣ вѣсу противъ 60 ячменныхъ зернъ.

Digitized by Google

Маріина баня.) — Или простѣе: вскипятивъ траву сію въ водѣ, выложи на горячее блюдо, накрой сверьху другимъ горячимъ блюдомъ, и произшедшую изъ того воду храни въ бутылкѣ. — Употребляютъ оную наружно отъ нечистоты на лицѣ и въ глазныхъ болѣзняхъ.

Таковымъ же образомъ приготовляютъ Воду изъ травы *Евфразіи* или свѣтлика, которая еще несравненно лучше для болѣзней глазныхъ.

Вода Лавровая. Въ мѣсяцѣ Августѣ возьми свѣжихъ листовъ съ лавроваго дерева 2 фунта, изотри оной въ мраморной или иной каменной иготѣ; положи въ кубикъ съ 16 фунтами Воды и перегони на умѣренномъ огнѣ. Получишь 8 фунтовъ Лавровой Воды, которая служитъ очень ко многимъ употребленіямъ.

Вода изъ всякихъ сухихъ растѣній. Взявъ большой глиняной горшокъ, наполни верхушками того растѣнія, изъ котораго хочешь извлечь душистую Воду, налей довольнымъ количествомъ простой воды, вскипяти, и продолжай сіе, пока выкипитъ половина. Сѣдивъ сію Воду, налей въ особливой посудинѣ на верхушки той же сухой травы, дай постоять дни три или четыре; послѣ чего перегони въ кубикъ. Выгонять должно не больше двухъ третей Воды противъ мѣры, положенной въ кубикъ, инако травы пригорятъ и произведутъ худой вкусъ и запахъ. — Таковымъ образомъ можно гнать Воды изъ всякихъ лѣкарственныхъ травъ какъ сухихъ, такъ и свѣжихъ.

Я присовокуплю здѣсь признанныя Медиками лѣкарственныя силы разныхъ Водъ отъ нижеслѣдующихъ болѣзней, изъ какихъ растѣній оныя полезны; и тѣмъ болѣе, что сіи Воды никаковаго вреда въ употребленіи и безъ Лѣкаря сдѣлать не могутъ, а иногда дѣйствительную пользу.

Отъ головной боли въ примочку:

Вода цитронной мелиссы.

— Калуферная.

Вода

Вода Маіоранная,
— Орѣховыхъ листовъ,
— Травы серпилїи.

Отъ глазной болѣзни:

— Травы Евфразїи или свѣтлика.
— Фенхельная.
— Чистотѣла или красномолочника.
— Бѣлыхъ розовъ.

Для груди:

Вода фенхельныхъ сѣмянъ,
— Копытчетаго латуку.
— Исопная.
— Изъ вероники.

Для желудка.

Вода полынная.
— Золототысячниковая,
— Персиковыхъ листовъ,
— Кудрявой мяты.

Отъ боли матки.

Вода изъ полею.
— — Яблонки, или маррубїи.
— — Медеровая.

Къ понужденїю мѣсячныхъ очищенїй.

Вода розмаринная.
— Чернобыльнику,
— Мозжевельнику Козачьяго.
— Фумарїи или дыму земнаго.

Уриногонительныя:

Вода Жидовскихъ вишенъ.
— Травы и сѣмянъ петрушки.

Въ охраненїе отъ зараженїя:

Вода рутная,
— Зорная.
— Шалфейная.

Digitized by Google

Отъ лихорадокъ:

Вода кардо-бенедиктовая.
— Трилистника водянаго.
— Бузиннаго цвѣту.
— Липоваго цвѣту.
— Скордіи или буквицы водяной.

Отъ сильнаго жару:

Вода земляничная.
— Листу черной смородины.
— Дятловины кислой (Trifolium acetosum.)

Отъ обмороковъ и слабости:

Вода черныхъ вишенъ.
— Огуречниковыхъ цвѣтовъ.
— Бенедиктнаго корня.
— Коричная.

Отъ ѣтровъ:

Вода можжевеловыхъ ягодъ.
— Тьминная.
— Анисныхъ сѣмянъ.
— Помаранцовыхъ цвѣтовъ.

Примѣчаніе. Вышеписанныя Воды безопасно можно употреблять по нѣскольку ложекъ въ пріемъ.

Наружно къ обтиранію лица отъ угрей и пятенъ:

Вода чемеричная.
— Бобоваго цвѣту.
— Бѣлыхъ лилей.

Вода тьминная. Въ сухое и теплое время набравъ травы тьминной съ цвѣтами, положи въ кубикъ фунтъ оной съ 12 фунтами воды, и тотчасъ гони чрезъ Маріину баню. Получишь 10 фунтовъ Воды.

Вода фіялковая. Возьми цвѣтовъ маткиной душки и поступай по сказанному во второмъ отдѣленіи объ этой Водѣ.

Вода травы рябины дикой. Возьми этой травы свѣжей или сухой, скроши, настой въ винѣ и передвой въ ку-

Digitized by Google

кубикъ. — Сія вода пользуетъ отъ зубной боли, чиститъ и укрѣпляетъ зубы, когда оной ежедневно ротъ полоскать.

Наставленіе дистиллировать Воды.

Сіе относится до всѣхъ растѣній, цвѣтовъ и плодовъ, изъ которыхъ нужно извлечь Воду, напитанную лѣкарственными ея силами. Предложимъ въ примѣръ Воду кардо-бенедиктовую; а по сему можно поступать и съ другими разными вещами.

Возьми довольное количество травы бенедиктной, когда оная находится въ полной своей силѣ, столки оную въ иготѣ, и наполни ею третью часть кубика. Столки еще той же травы, и выжми соку столько, чтобъ по положеніи онаго въ кубикѣ, перво положенная трава плавала въ соку, не дотрогиваясь дна. Наложи колпакъ, подставь пріемникъ и обвяжи устье его къ трубкѣ намоченнымъ пузыремъ, и гони посредственнымъ огнемъ. Получишь воды мѣрою около половины того соку, которой влилъ.

Изъ остающейся въ кубикѣ гущи растѣнія сего дѣлаютъ *Существенную* или *Эссенціальную соль*. (Сіе также относится до разныхъ другихъ растѣній.) Таковымъ образомъ прожми гущу сію сквозь полотенце, дай остояться, слей въ глиняной тазъ, и на огнѣ дай выпрѣть столько, чтобъ влажности осталась только треть. Вылей на иную стеклянную или глиняную посуду, поставь на восемь или десять дней въ холодное мѣсто; тогда около краевъ сядетъ соль, которую отдѣливъ, сложи въ бутылку, и содержи крѣпко заткнувъ.

Воды Благовонныя.

Вода дистиллированная изъ росы. Я, съ самаго начала поставилъ Воду сію для того, что оная входитъ въ пріуготовленіи многихъ благовонныхъ Водъ и проч.

Въ Маѣ мѣсяцѣ, когда росы упадаютъ изобильнѣе и особливаго свойства, въ ясную ночь ставь на открытомъ

Digitized by Google

томъ мѣстѣ блюда, и разсыпилай простыни; поутру собирай росу съ блюдъ, и туда же выжимай оную изъ простынь, и сливай въ бутылки; это должно производить еще до восхожденія солнца. Когда роса въ бутылкахъ, очень крѣпко закупоренныхъ, простоитъ 40 дней, сложи въ стеклянную колбу, и плотно вымазавъ шофъ колпака и трубку онаго въ устьѣ пріемника, гони чрезъ Маріину баню. Выгонять должно только половину и хранить къ употребленію.

Наставленіе къ дистиллированію благовонныхъ Водъ.

Чтобъ подать всеобщее понятіе, каковымъ образомъ извлекаютъ изъ душистыхъ растѣній, цвѣтовъ и прочаго, предложимъ въ примѣръ двоеніе Воды изъ травъ мелиссы.

Возьми довольное количество травы мелиссы, недавно сорванной, когда оная находится во всей силѣ, столки въ ихотѣ, и положи въ большой глиняной горшокъ; между тѣмъ крѣпко отваривай другое количество травы мелисной, прожми траву съ отваромъ сквозь полотенце, влей на первую траву въ горшкѣ положенную столько, чтобъ смокла и плавала. Замажь горшокъ, наложивъ крышку, держи два дни на горячей золѣ. Сложи потомъ проворно въ кубикъ, хорошо выпуженной, тотчасъ наложи колпакъ, обмажь швы, установи на таганѣ, подставь пріемникъ, и обвязавъ шовъ намоченнымъ пузыремъ, гони посредственнымъ огнемъ: выгоняй половинное количество Воды противъ того, сколько влито было отвару. Въ пріемникѣ найдешь прекрасную Воду, которую сливъ въ бутылки и заткнувъ крѣпко, поставь дней на пять или на шесть на солнцѣ; послѣ отнеси на сохраненіе. — Скажемъ теперь мимоходомъ о врачебныхъ силахъ этой Воды, (ибо здѣсь не мѣсто по сему предмету распространяться) что оной даютъ въ пріемъ отъ двухъ до шести унцовъ въ истерическихъ

бо-

болѣзняхъ, судорогахъ и лихорадкахъ; по томъ обратимся къ упражненію Дистиллатора, съ оставшимся въ кубикѣ, который получаетъ изъ того экстрактъ и соль.

Гущу, въ кубикѣ оставшуюся, выжми сквозь полотенце, выжатое еще процѣди въ глиняной сосудъ, и на слабомъ жару изгоняй парами, пока останется жидкость, подобная густой патокѣ. Это называется *Экстрактъ*. — Мелисной Экстрактъ употребляютъ отъ болѣзней, происходящихъ отъ поврежденія мокротъ, отъ скрупли до драхмы вѣсомъ.

Оставшееся отъ гущи въ полотенцѣ высушить, прибавивъ къ тому свѣжей мелиссы; по высушеніи сжечь въ золу; сію распустить въ водѣ, и варить до тѣхъ поръ, какъ вся вода вылетитъ парами: останется *алкалическая или щелочная соль*.

Таковымъ образомъ можно извлекать воду, экстрактъ и соль изъ всякихъ лѣкарственныхъ растѣній, на примѣръ полыня, чернобыли и проч. также изъ благовонныхъ, какъ то: шалфеи, маіорану, мяты, тьмину, исопу, калуферу, пижмы и проч.

Но какъ въ разсужденіи извлеканія Водъ, какъ изъ душистыхъ растѣній, а паче цвѣтовъ, есть особливыя производства, предложимъ извѣстнѣйшія изъ оныхъ.

Вода Адонисовая.

Возьми фунтъ листовъ цвѣточныхъ бѣлыхъ розъ, три четверти фунта цвѣтовъ помаранцовыхъ, полфунта цвѣтовъ жасминныхъ, полфунта цвѣтовъ гвоздичныхъ, безъ четверти два золотника столченой гвоздики, 8 золотниковъ хорошей столченой корицы, полфунта эссенціи лимонной (см. Эссенціи), четыре капли эссенціи амбрной. Цвѣты столки всѣ въ иготѣ. Всѣ вещи положивъ въ кубикъ, налей 22 фунта виннаго спирту, накрой колпакомъ, обмажь швы и пріемникъ, которой долженъ стоять въ холодной водѣ; дистиллируй чрезъ Ма-

Digitized by Google

Маріину баню т. е. въ горячую воду поставить. Получишь 16 фунтовъ отмѣнной Воды.

Вода Базиликовая.

Возьми цвѣтовъ базилику и листковъ съ травы, столки въ мраморной иготѣ, выжми сокъ и смѣряй: на три бутылки соку сего положи листовъ травы и цвѣтовъ два фунта въ кубикъ, обмажь швы колпака и пріемникъ. Гони чрезъ Маріину баню на умѣренномъ огнѣ. Выгонять должно, считая на 3 съ половиною фунта соку и полфунта цвѣтовъ и листовъ, два фунта съ половиною Воды.

Вода Гвоздичная.

Столки прямой гвоздики лучшей 64 золотника, положи въ кубикъ, налей 22 фунта простой воды, обмажь швы и трубку, поставь прѣть на сутки въ горячую золу. Послѣ того дистиллируй на умѣренномъ огнѣ, чтобъ вышло воды 11 фунтовъ.

Вода Гвоздичныхъ цвѣтовъ.

Возьми два фунта цвѣтовъ маленькихъ красныхъ Гвоздикъ перебранныхъ, прибавь къ нимъ 32 золотника толченой пряной гвоздики, налей въ кубикѣ шестнатцатью фунтами рѣчной воды; замажь, и перегони чрезъ Маріину баню, чтобъ вышло воды 11 фунтовъ.

Вода Жасминная.

Сія вода изъ самыхъ труднѣйшихъ къ извлеченію. Надлежитъ набрать жасминныхъ цвѣтовъ непосредственно по захожденіи солнечномъ, обчистить всякую зелень и набить оными бутылку. Пропустить сквозь хлопчатую бумагу виннаго спирту, сколько въ бутылкѣ между цвѣтами умѣститься можетъ; налей бутылку полну, поставь заткнувъ на шесть недѣль въ холодное мѣсто. По прошествіи сего времени слей спиртъ, дай отстояться; по слитіи вторичномъ жасминная вода будетъ готова.

Вода

Вода Коричная.

Возьми фунтъ хорошей корицы, столки мѣлко въ иготѣ, положи въ кубикъ, налей четырнатцатью фунтами воды; обмазавъ кубикъ, держи на горячей золѣ цѣлыя сутки; по томъ гони на умѣренномъ огнѣ и извлеки 10 фунтовъ. Вода сія выдетъ отмѣннаго запаху и способная въ приправу разныхъ рагу и ликеровъ.

Вода корокъ благовонныхъ разныхъ.

Надобно къ сему обрѣзать наружную кожу съ желаемаго плода, имѣющаго душистую корку, на прим. съ помаранцовъ, цедратовъ, лимоновъ, бергамотовъ и проч. по желанію, съ одного ли роду или смѣшавъ оныя разныхъ родовъ. Влей на зестъ или кожу сказанную, съ 24 цедратовъ обрѣзанную, 14 фунтовъ водки, или еще лучше виннаго спирту, алкализированнаго въ половину вѣсомъ, а другую половину простой воды, или еще лучше Майской росы; дай постоять въ теплѣ ночь, и перегони на умѣренномъ огнѣ.

Вода Лавенделевая. Смотри *Лавендель.*

Вода Лимонная.

Выбери 40 хорошихъ лимоновъ, обтирай съ нихъ кожу даже до мяса, и положи въ кубикъ съ 16 фунтами воды; замажь, дай стоять ночь въ тепломъ мѣстѣ, и перегони; отнять 10 фунтовъ Воды Лимонной.

Вода Петрушки Македонской.

Въ Сентябрѣ мѣсяцѣ возьми нѣсколько пучковъ Македонской петрушки, очисти поврежденные стебли и листы, хорошіе же скроши; истолокши въ иготѣ, выжми сокъ. На три бутылки сего соку положи полфунта столченой той же травы въ кубикъ, накрой и обмажь оной по обыкновенію; гони чрезъ Маріину баню. Воды мѣрою получишь изъ сего двѣ бутылки.

Вода Помаранцовыхъ цвѣтовъ.

Возьми шесть фунтовъ помаранцовыхъ цвѣтовъ, только что развернувшихся, положи въ глиняной горшокъ, прибавь къ тому полфунта зесту, обрѣзаннаго съ

Digitized by Google

свѣжихъ помаранцовъ, налей бѣлымъ виномъ и мелиссною водою, взявъ того и другой по четыре фунта; вымѣшай все палочкою, накрой горшокъ крышкою, и обмазавъ швовъ тѣстомъ, поставь въ навозную кучу на десять дней. По прошествіи оныхъ выложи изъ горшка проворно все, сокъ и гущу, въ стеклянную колбу, наставь колпакъ и пріемникъ, обмажь швы и гони чрезъ Маріину баню т. е. поставь колбу въ горячую воду. Выдетъ отмѣнная вода, которую должно содержать въ бутылкахъ, очень крѣпко закупоренныхъ.

Инымъ образомъ. Спустивъ два часа по захожденіи солнца, въ ясную погоду, набрать Помаранцовыхъ цвѣтовъ; очистить съ нихъ нижнія частицы. Сими перебранными цвѣтами наполни двѣ трети жестянаго кубика или кукурбита, долей виннымъ спиртомъ, чтобъ до шейки осталось порожняго мѣста только на вершокъ; наложи колпакъ, примажь трубку съ холодильникомъ, и дистиллируй способомъ горячей воды, на самомъ сильномъ огнѣ стоящей. Естьли положено цвѣтовъ девять фунтовъ, отними воды только 12 или 13 фунтовъ; но можешь еще продолжать дистиллированіе, и послѣднюю воду отнять особливо. Во время гнанія почасту перемѣняй воду въ холодильникѣ, или освѣжай оную льдомъ. Естьли увидишь, что на поверхности плаваетъ въ пріемникѣ масло, это квинтъ-эссенція, и старайся оную словить; однакожъ сіе случается рѣдко.

Иной легчайшій способъ. Возьми 4 фунта цвѣтовъ помаранцовыхъ, столки ихъ не очищая въ марморной иготѣ, налей на нихъ 24 фунта простой воды; дистиллируй обыкновеннымъ кубикомъ на открытомъ огнѣ; получишь фунтовъ 16 самой благовонной воды. Естьли захочешь Воду сію сдѣлать еще крѣпче, отними первой воды фунтовъ 19; вычисти кубикъ, положи въ него выгнанную Воду съ двумя фунтами свѣжихъ цвѣтовъ столченныхъ, и выгони фунтовъ 12 воды. Оная несравненно первой будетъ душистѣе.

Вода

Вода Розовая.

Возьми свѣжихъ незавявшихъ Розовъ алыхъ, бѣлыхъ, или дикихъ простыхъ, которые называютъ сербаринными, мѣрою сколько угодно; осчипи листки цвѣточные, изруби довольно мѣлко на деревянной доскѣ, спрысни не много повареною солью, и напопчи ихъ плотно въ муравленномъ горшкѣ, или еще лучше въ каменномъ или простомъ глиняномъ; накрой и поставь въ погребъ, пока пожелтѣютъ и получатъ винной запахъ; которое случается не прежде двухъ недѣль, или еще позднѣе. Но надобно наблюдать, чтобъ листы не почернѣли и не провоняли, или совсѣмъ бы не сгнили. Взять сихъ заквашенныхъ розовыхъ листовъ 3 фунта, положить въ кубикъ, налить 16 фунтовъ чистой воды и выгнать половину, т. е. восемь фунтовъ. Естьли хотѣть имѣть розовую воду душистѣе, то въ выгнанные восемь фунтовъ воды положить еще три фунта квашеныхъ розовъ, и перегнать еще. Когда вода сначала и не сильно пахнетъ, должно оную только покрѣпче завязать и поставить на нѣсколько недѣль въ погребъ. Чѣмъ долѣе оная стоять будетъ, тѣмъ духовитѣе выдетъ.

Лучше розовые цвѣты употреблять къ сему только что развертываться начинающіе. Изъ цвѣтовъ, съ солью заквашиваемыхъ, вода не на все способна. Нижеслѣдующіе способы по тому могутъ оказать услугу.

Второй способъ. Возьми по равной части розъ бѣлыхъ и столько же алыхъ: три доли изъ сего столки, поставь позакиснуть въ погребъ часовъ на пять; послѣ выжми сквозь полотенце сокъ очень крѣпко. Оставленную долю цвѣтовъ столки, смѣряй сокъ, и положивъ въ него столченые цвѣты, дай не много размокнуть: сложи все въ кубикъ, замажь оной по обыкновенію, и гони чрезъ Маріину-баню, употребляя подъ котломъ огонь нѣсколько сильнѣе, чтобъ вода скорѣе шла; безъ чего цвѣты поднимутся вверхъ, и все

дѣйствіе испортятъ. Выдетъ воды мѣрою половина противъ количества положеннаго соку, но лучшей доброты.

Третій способъ. Спустивъ два или три часа по восхожденіи солнца, въ ясную погоду, набрать довольное количество розъ хорошаго роду, столочь и выдавить изъ нихъ соку пять фунтовъ съ половиною. Къ сему употребляется мраморная иготь, въ которой столошки оставляютъ ихъ полежать часовъ 5 или 6, а потомъ продавить сокъ въ станъ, подобный масленому, или хотя сквозь полотенце. Въ помянутое количество выдавленнаго изъ розъ соку положить свѣжихъ розовыхъ цвѣтовъ два фунта съ половиною, и дать стоять сутки. Наконецъ перегоняй воду въ стеклянной колбѣ на горячей золѣ, умножая степень жару, чтобъ вода шла скорѣе. Выгнавъ воды около трехъ фунтовъ, сними колбу и дай остыть. Вода сія съ самаго начала имѣетъ много духовитости; а когда въ крѣпко заткнутой бутылкѣ постоитъ нѣсколько дней на солнцѣ, получаетъ отмѣнной запахъ.

Четвертый способъ простый. Нарвавъ розовыхъ цвѣтовъ полнъ кубикъ, налить водою и гнать по обыкновенію на открытомъ огнѣ. Перегнавъ два кубика, и собравъ воды столько, чтобъ оною можно было наполнить кубикъ, накласть въ чистой кубикъ свѣжихъ розъ, налить этою выгнанною водою и опять перегнать.

Вода Роздая спиртоватая, или Розовый спиртъ.

Возьми 14 или 15 фунтовъ простыхъ розовыхъ цвѣтовъ, еще начинающихъ разгертываться, съ ихъ чашечками, столки хорошо, положи въ большой глиняной горшокъ и оставь въ немъ треть порожжаго мѣста; на сіи цвѣты влей 6 фунтовъ соку, выдавленнаго изъ другихъ свареныхъ розъ. Подмѣшай туда же золотни-

ковъ

ковъ 80 пивныхъ дрождей, вымѣшай палочкою и тщательно закрой горшокъ и швы замажь тѣстомъ. Поставь горшокъ въ навозную кучу дни на три или на четыре; послѣ дистиллируй кубикомъ или колбою чрезъ Маріину-баню: выгони спирту около четырехъ фунтовъ, которой должно содержать въ бутылкахъ, крѣпко запкнутыхъ.

Инымъ образомъ. Взявъ 40 фунтовъ блѣдныхъ розъ, столки ихъ въ мраморной иготѣ въ тѣсто; оное клади въ глиняной горшокъ слоями, пересыпая морскою или хотя обыкновенною солью на полпальца каждый слой. Стнети послѣ слои; накрой горшокъ холстиною, обмоченною въ растопленномъ воску; и обвязавъ плотно, поставь въ погребъ недѣль на шесть, или мѣсяца на два. Послѣ сего сроку открыть и осмотрѣть, получилоль тѣсто винной запахъ: естьли еще нѣтъ, положить пивныхъ дрождей и опять завязать крѣпко, чтобъ воздухъ никакъ не проницалъ. Когда закиснетъ, положи сего тѣста фунтовъ 8 или 9 въ кубикъ и гони по обыкновенію на открытомъ слабомъ огнѣ, выгоняя спирту сколько можно. Изъ кубика по томъ выкинь гущу, вычисти свой; слей въ него перегнанный спиртъ, положи свѣжаго розоваго тѣста фунтовъ 8 или 10; и гони вновь на посредственномъ огнѣ. Вторично выгнанный спиртъ перегони опять съ свѣжимъ тѣстомъ и повторяй это дѣйствіе, пока все тѣсто употребишь. Послѣ послѣдней дистиллаціи получишь очень благовонный спиртъ. — На остатокъ въ кубикѣ прибавь немного выгнаннаго спирту и простой воды; по вымѣшаніи и перегонѣ обыкновеннымъ образомъ получишь розовую воду гораздо лучше обыкновенной.

Гущи, отъ первыхъ перегоновъ оставшіяся, слей въ банки и поставь въ погребъ: вскорѣ окажется на поверхности оныхъ плавающіе клочки, снѣгу подобные. Это составляетъ существенное розовое масло, которое надлежитъ тщательно словить. — Стнетъ розовой

спиртъ содержитъ въ себѣ столько силы, что двумя каплями онаго можно простой воды стаканъ превратить въ розовую.

Здѣсь прилично упомянуть о благовонныхъ спиртахъ, извлекаемыхъ изъ другихъ вещей. Мы предложимъ здѣсь два способа къ тому, чтобъ подать наставленіе къ извлеканію оныхъ изъ чего угодно.

1. *Способъ.* Въ разсужденіи производства должно наблюдать самое то же, что выше сказано объ розовомъ спиртѣ; а остается присовокупить къ тому въ замѣчаніе, что къ сухимъ цвѣтамъ и травамъ надобно прибавлять ихъ сѣмяна и корни толченые, на прим. къ мятѣ, тьмину, буковицѣ и тому подобнымъ; а особливо къ имѣющимъ благовонные корни, каковы фіялка, иръ, ангелика. Къ цвѣтамъ же, носящимъ по себѣ плоды съ благовонною коркою, должно прибавлять цедру сихъ корокъ, на примѣръ цедратную, помаранцовую и и проч. Сверхъ того прибавляютъ иногда и ароматныя пряности, каковы корица, мушкатъ, можжевельникъ, и проч. Надлежитъ вѣдать, что поелику сухія растѣнія и спеціи съ великимъ трудомъ закисаютъ, то вмѣсто соли по предписанному объ благовонномъ розовомъ спиртѣ надобно въ заквасу оныхъ употреблять нѣсколько меду и пивныхъ дрождей, перемѣшивая ихъ съ перетолченными вещами. Естьли медъ класть въ то время, какъ ихъ толкутъ въ марной иготѣ, это ускоритъ закисаніе.

2. *Способъ.* Какъ извлекать спиртъ изъ свѣжихъ плодовъ, послужитъ въ примѣръ слѣдующее. Возьми довольное количество спѣлой *земляники*, раздави оную гораздо въ глиняномъ горшкѣ, а наполнять горшка только треть, двѣ же части оставить порожія. Закрой горшокъ, и обмазавъ крышку тѣстомъ, поставь въ навозную кучу дни на четыре, или пока получитъ винной запахъ. По томъ выложи въ мѣдной луженой кубикъ, гони чрезъ Маріину баню, и получишь земляничный

ный спиртъ. — Оной очень способенъ къ очищенїю крови чрезъ урину; пріемъ отъ столовой ложки до двухъ.

Таковымъ же образомъ дѣлаютъ спиртъ изъ малины, имѣющій одинакое врачебное дѣйствїе. — Спиртъ этотъ можно усилить вторичнымъ передвоенїемъ чрезъ Маріину же баню.

Вода Фіялковая, или цвѣтовъ Маткиной Душки.

Положи въ кубикъ два фунта цвѣтовъ маткиной душки; очистивъ съ оныхъ всю зелень, прибавь къ тому крошенаго фіялковаго корня 32 золотника, и наливъ 16 фунтами простой воды, гони чрезъ Маріину баню. Получишь фунтовъ 10 душистой воды.

Воды изъ плодовъ и прочаго, въ пойло пріуготовляемыя.

Кромѣ нѣсколькихъ особливыхъ къ тому средствъ большею частью производится сїе настойкою плодовъ, наливаемыхъ въ бочкахъ водою. Все дѣло состоитъ лишь въ томъ, чтобъ посуда была чисто выпаренная и не имѣла въ себѣ посторонняго, а паче вонючаго запаху, которымъ вся настойка будетъ испорчена. Вода должна быть также чистая. Плоды употреблять спѣлые и отборные, очищенные отъ стеблей; хотя же и думаютъ, что можно дѣлать сїи воды изъ неспѣлыхъ плодовъ, на прим. изъ яблочной падалицы: правда, можно; но такова будетъ и вода. Намѣренїе настойки плодовъ въ водѣ то, чтобъ извлечь въ воду изъ нихъ сокъ: легко потому усмотрѣть можно, что сокъ въ неспѣломъ плодѣ еще бываетъ въ маломъ количествѣ и не въ своемъ существѣ: слѣдственно суровый и нездоровый. Напротивъ воды изъ спѣлыхъ плодовъ составляютъ напитокъ прохладительный и очень здоровый.

Бочки, налитыя съ плодами водою, должно содержать закупоренныя и въ чистотѣ. Вынимать изъ нихъ

Digitized by Google

ежедневно не должно; но выцѣдивъ нѣсколько ведръ, разлить въ бутыли, и содержать на расходъ; а въ бочку доливать такоежъ количество воды, сколько вынуто. Вообще лучше почавъ бочку, всю выцѣдить и разложить по бутылямъ, а въ бочку на плоды налить свѣжей воды. Второй наливъ конечно не можетъ быть таковъ хорошъ, какъ первый; но доливаніемъ въ первую воду простой воды можно испортить всю цѣльную воду, а особливо естьли плоды, изъ которой она, не очень по свойству своему сочны.

Къ дополненію этой статьи предложимъ нѣсколько способовъ особливаго пріуготовленія сихъ напитковъ.

Вода Брусничная.

Взявъ четверикъ брусники; половину онаго положить въ горшокъ и поставить на ночь въ печь, чтобъ упарилась. По утру вынувъ, протерѣть сквозь сито, положить въ боченокъ, всыпать туда же половину ягодъ оставшую, налить тремя ведрами воды и поставить въ погребъ. Чрезъ 12 дней вода поспѣетъ къ употребленію.

Вода изъ Вишенъ.

Вопервыхъ простымъ способомъ наливаютъ вишни водою; но оная не можетъ долго стоять не тронувшись, а особливо по начатіи бочки. Вода, наливаемая на *Венгерки*, стоитъ прочнѣе; но отнюдь не терпитъ добавленія. — Вовторыхъ дѣлаютъ воду для скораго расходу изъ *слѣлыхъ вишенъ*, *земляники*, *смородины* и *малины* таковымъ образомъ: возьми какихъ нибудь изъ вышепомянутыхъ ягодъ, на фунтъ ихъ взлей бутылку воды, разотри съ водою, и вымѣшавъ гораздо, процѣди сквозь полотенце; подсласти нѣсколько сахаромъ и опять процѣди. Воду сію должно содержать всегда въ холодномъ мѣстѣ. — Можно изъ сихъ водъ съ прибавкою сахару дѣлать мороженое.

Digitized by Google

Вода Грушевая.

Надливается просто водою на спѣлыя отборныя груши. Впрочемъ поступается съ нею по сказанному во всеобщемъ наставленіи сначала сего отдѣленія. Грушевая вода, однако, одна изъ прочихъ всѣхъ больше можетъ выдерживать добавку воды по начатіи бочки. Причиною сего великая густота соку, въ грушахъ бывающаго.

Вода Клубничная.

Нарвавъ клубники, очистить съ нее зеленые листки и снѣбельки; ягоды всыпать въ бутыль, наклавъ оную полну, но не попряхая; надить Французскимъ виномъ, что войдетъ, держать въ погребѣ три мѣсяца. Тогда жижу слить, ягоды вытресть, прожать сквозь полотенце, выливая въ продолженіи сего на нихъ воды около бутыли; выжимаемое сливать въ первую жижу. Подсластить не много сахаромъ съ прибавкою розовой воды. Послѣ процѣдивъ, раздить въ бутылки, закупорить и держать въ погребѣ.

Вода Помаранцовая.

На сотню помаранцовъ надобно взять 32 фунта ключевой воды и 16 фунтовъ Кенарскаго сахару. Воду съ сахаромъ положить въ котелъ, хорошо вылуженный, варить на маломъ огнѣ съ часъ; пустить въ котелъ шесть яичныхъ бѣлковъ, въ пѣну взбитыхъ, смѣшать, и снявъ съ огня, пропустить сквозь суконную цѣдилку. Между тѣмъ взять 8 фунтовъ реинвеину, или инаго хорошаго вина, обрѣзанную верхнюю кожицу со всѣхъ помаранцовъ; мясо оныхъ отъ бѣлой кожи очистивъ, разрѣзать и сѣмяна выбрать; положить въ боченокъ вино, кожицу и мясо помаранцовъ съ четырмя ложками свѣжихъ дрождей: туда же влить сыропъ сахарной, еще тепловатой; держать въ погребѣ двѣ недѣли. Напослѣдокъ сцѣдивъ чистое, разлить въ бутылки, закупорить оныя плотно, укрѣпить снуркомъ,

Digitized by Google

и засмолить. Чѣмъ долѣе вода сія въ пескѣ стоитъ, тѣмъ лучшеетъ. — Подонки въ боченкѣ налить водою: выдетъ изъ того изрядное, здоровое желудку пойло.

Вода Смородинная.

Взять воды пять галенковъ, разварить на оной сахару 23 фунта, и когда сыропъ станетъ закипать, положить въ него четыре яичныхъ взбитыхъ бѣлка, пѣну тщательно снимая. По томъ сыропу дать покипѣть съ полчаса, и снявъ съ огня, остудить. Послѣ въ чистую бочку влить три галенка смороднинаго соку, а по томъ сахарный сыропъ, или лучше сказать сахарную воду. Напитокъ начнетъ бродить, и естьли станетъ выбивать, всегда дополнять сахарною водою. Выдетъ отмѣнный напитокъ.

Инымъ образомъ вода красной Смородины. Нарвать красной смородины съ кистьми, ягоды обрѣзать ножницами въ рѣшето, вымыть на рѣкѣ, и сквозь толстой платокъ продавивши, сокъ влить въ бутыль, и держать на льду. На косточки и кожи налить нѣсколько воды, дать простоять ночь, по томъ прожать, и выжатое влить въ ту же бутыль на первый сокъ. Ежели втораго соку будетъ меньше перваго, еще на гущу влить воды, дать стоять ночь, послѣ прожать и сокъ сквозь цѣдилку влить въ ту же бутыль. Сего процѣженнаго соку на 20 фунтовъ класть толченаго сахару 5 фунтовъ, Французской водки 3 фунта; и когда сахаръ растаетъ, влить въ боченокъ, и закупоривъ держать на льду.

Вода Рябинная.

Спѣлую рябину, которую бы небольшей морозъ прохватилъ, оборвать съ кисточекъ въ рѣшето, промыть въ водѣ, и столокши въ ступѣ, прожать сквозь платокъ. На 20 фунтовъ сего соку класть хорошей патоки 13 фунтовъ, водки Французской 8 фунтовъ. Еще взять соку 20 фунтовъ, патоки 15 фунтовъ, водки

Digitized by Google

ки 10 фунтовъ; смѣшать съ прежнимъ, процѣдить сквозь суконную цѣдилку, и разливъ по бутылямъ, держать въ погребѣ въ пескѣ.

Вода Терновая.

Наливается просто на тернъ, коимъ бочка полна насыпана, водою, сколько войдетъ. Цѣльная вода сія бываетъ очень пріятнаго вкусу; а особливо когда тернъ употребленъ будетъ собранный въ поздное осѣннее время.

Вода Яблочная.

Наливается, какъ выше сказано, на спѣлыя и хорошаго вкусу яблоки.

Инымъ образомъ приготовляется Яблочный напитокъ тако: возьми бочку воды и четверть яблокъ; изъ яблокъ выбей сокъ, слей въ бочку съ половиною воды холодной, а другую половину воды взлей на это горячую; дай устояться. Чрезъ два или три дни напитокъ поспѣетъ, которой можно употреблять, подслащивая сахаромъ, или медомъ.

Впрочемъ на хорошія яблоки, чтобъ оныя зимою употреблять можно было въ пищу, наливаютъ воду и въ кадкахъ, имѣющихъ плотныя крышки, защивая яблоки въ новые полотняные мѣшки. Это способствуетъ чистотѣ яблокъ и воды.

ВЬЮНЫ. (См. *Поварен.*) Рыба, водящаяся въ прѣсной водѣ, отчасти въ озерахъ, нѣсколько сходствующая на миноговъ, жирная и вкусная. Приготовляютъ оную по подобію угрей и разными иными способами.

Вьюны по мѣщански. Выпотрошивъ ихъ, вынуть и печонки; варить Вьюновъ въ полубутылкѣ бѣлаго вина, съ луковицами, кружками изрѣзанными, петрушкою, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и перцомъ, съ прибавкою нѣсколькихъ гвоздковъ гвоздики, и штофа воды, также масла коровьяго или Прованскаго. Когда сварятся, выложить на блюдо; сдѣлать соусъ изъ коровьяго масла, щепоти муки, ниточки уксу-

Digitized by Google

су, ложки воды, съ солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, рубленными анчоусами и щепотью капорсовъ цѣлкомъ. Привари соусъ, не давая вскипать, и облей онымъ Вьюновъ.

Вьюны въ камлотѣ. Возьми телячьяго сладкаго мяса, обвареннаго въ водѣ, печеницъ и трюфелей, ломтей ветчины, пучокъ петрушки, луку мѣлкаго, половину листа лавроваго, три гвоздка гвоздики и масла коровьяго; смѣшай съ этимъ счепоть муки пшеничной, и смочи густымъ бульёномъ и кулисомъ; вари на маломъ огнѣ, славливая жиръ. Когда это рагу поспѣетъ въ половину, клади въ него вычищенныхъ Вьюновъ, не вынимая печонокъ. Когда поспѣютъ, приправь лимоннымъ сокомъ и выложи въ соусникъ обще съ рагу.

Вьюны пряженые. Вымой ихъ, выпотроши, и печенки опять вложи, маринируй въ водѣ съ уксусомъ и солью; дай отечь, обваляй въ мукѣ; пражь ихъ въ маслѣ и подавай сухіе на салфеткѣ.

Вьюны глазированные въ ветчинномъ салѣ. Выпотроживъ, и оставивъ въ нихъ печонки, нашпекуй одну сторону мѣлкимъ шпекомъ. Возьми фунтъ ссѣка телячьяго, дай оному взопрѣть въ кострюлѣ; смочи бульёномъ, увари, и сокъ изъ кострюли процѣдивъ въ другую кострюлю, вари въ немъ Вьюновъ съ пучкомъ травъ и ломтями ветчины; глазируй по сказанному объ фрикандо, (см. это слово), и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Вьюны по Италіански. Вымой и выпотроши оныхъ, но печенки оставь, изжарь въ Прованскомъ маслѣ и подавай съ слѣдующимъ соусомъ. Положи въ кострюлю половину корешка пустарнака и половину моркови, двѣ луковицы, ломтями изрѣзанныя, два зубка чесноку, одинъ листокъ лавровой, пучокъ травъ, три гвоздка гвоздики и полрюмки Прованскаго масла; смочи это двумя рюмками вина Шампанскаго, (или хотя инаго), добрымъ постнымъ бульёномъ, брось также щепотку

кин-

кишчицу; вари все это на маломъ огнѣ цѣлой часъ; процѣди сквозь сито, прибавь одного анчоуса со щепотью капорсовъ, изрубивъ, приправь солью и перцомъ.

Вьюны по Прусски. Положи въ кострюлю ломоть ветчины, дай поразопрѣться салу и прижариться; смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, двумя ложками бульону густаго, одною ложкою кулису; положи тутъ же рюмку масла Прованскаго, зубокъ чеснoку, пучокъ петрушки и луковыхъ перьевъ, лавровой листокъ, луковицу, кружками изрѣзанную, двѣ счепотки кишницу; вари это на маломъ огнѣ часъ, процѣди сквозь сито, сваря Вьюновъ въ кипяткѣ, оботри, выпотроши, оставивъ печонки; вымой въ холодной водѣ, и давъ отечь, положи въ соусъ, вари до спѣлости, приправь солью и перцомъ; подавай съ малою долею соусу.

Вьюны по Римски. Вымой, выпотроши, оставь печонки въ нихъ; сварн, снимая пѣну, полбутылки вина Шампанскаго, положи въ него Вьюновъ съ двумя ложками кулису ветчиннаго, петрушкою, луковыми перьями, печерицами, трюфелями, зубкомъ чеснoку, все скрошивъ мелко; полрюмкою масла деревяннаго, приправь солью и перцомъ; вари, прибавь послѣ огня, чтобъ отустить соусъ, слови жиръ и отсылай на столъ.

Вьюны по Виллероански. Приготовь оныхъ по вышесказанному, положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, парь въ собственномъ ихъ соку полчаса; когда телятина въ половину поспѣетъ, положи въ кострюлю Вьюновъ и накрой ломтями сала; смочи рюмкою вина Шампанскаго; положи соли, перцу, петрушки, луковыхъ перьевъ или луку дробнаго; печерицъ, зубокъ чеснoку, кружковъ лимону, лавроваго листу и свѣжаго коровьяго масла. Вари все на маломъ огнѣ; вынь Вьюновъ, обмочи въ соусъ ихъ и обваляй въ крошеномъ хлѣбномъ мякишѣ; зарумянь въ печи; соусъ изъ кострюли процѣди сквозь сито, слови жиръ, прибавь

бавь въ него ложку кулису; привари, чтобъ огустился, и обливъ онымъ Вьюновъ, отсылай на столъ.

Вьюны въ винѣ Шампанскомъ, съ пѣтушьими гребнями. Обвари Вьюновъ, выпотроши, оставь въ нихъ печонки, нашпекуй дробнымъ шпекомъ; вари ихъ въ хорошемъ брезѣ съ виномъ Шампанскимъ. Сдѣлай гласъ изъ ссѣку телятины и бульіону, гласируй Вьюновъ. (См. *Глассъ*). Возьми соку изъ глассу, смѣшай съ рюмкою вина Шашпанскаго, положи въ него обваренные въ водѣ пѣтушьи гребни; въ недостаткѣ сего разотри въ бульіонѣ печонки, и нѣсколько положи цѣлкомъ, и привари. Уложи на блюдо Вьюновъ, а между онымъ пѣтушьи гребни (или печонки), облей соусомъ, приправь лимоннымъ сокомъ и отпускай.

Вьюны въ винѣ Шампанскомъ съ рагу изъ ихъ печенокъ. Приготовь Вьюновъ по вышесказанному. Положи въ кострюлю телятины и ломтей ветчины, прижарь на огнѣ, чтобъ дали сокъ, уклади на нихъ Вьюновъ; смочи полубутылкою вина Шампанскаго и вари въ этомъ Вьюновъ. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо; въ соусъ, въ которомъ они варились, прибавь добраго кулису, привари, слови жиръ, процѣди сквозь сито; оттвари печонки, положи ихъ между Вьюновъ, облей соусомъ, и приправь лимоннымъ сокомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Вьюны составляютъ пищу сочную, легкую для желудка, и которую всякаго сложенія люди употреблять могутъ.

ВЫРѢЗУБЪ. (См. *Поварен.*) Рыба рѣдкая и очень вкусная, которую ловятъ только въ рѣкѣ Соснѣ, впадающей въ Донъ; есть оная и въ другихъ немногихъ рѣкахъ, впадающихъ въ Донъ. Видъ ея можно поставить среднимъ между карпя и голавля. Отличное въ ней кость плоская, яице образно острая къ одному концу, величиною съ окруженіе малой сливы. Рѣдко оная бываетъ

ваетъ больше полуаршина. Она способна ко всѣмъ приготовленіямъ, кои можно пріискать въ разныхъ статьяхъ здѣсь подъ названіями Рыбъ. Но лучше всего приготовлять оную натурально, въ соли отваривая, или поподобію карпя. Тѣло имѣетъ твердое, крошащееся, а по тому можно заключить, что составляетъ она пищу здоровую.

Г.

ГАЛАНТИНЪ. (См. *Повар.*) *Изъ ногъ индѣйки.* Возьми четыре ноги отъ большихъ индѣекъ, выбери изъ нихъ кости, сплющи сколько можно тонѣе, и наложи сверьху фаршемъ, сдѣланнымъ изъ бѣлаго мяса куринаго, съ говяжьимъ саломъ и ветчиннымъ саломъ обваренным, петрушкою, лукомъ, малымъ зубкомъ чесноку, солью и перцомъ, замѣсеннымъ на шести яичныхъ желткахъ; сверьху фарша положи полосками накрошенныхъ трюфелей, фисташныхъ ядръ, сала ветчиннаго и ветчины: таковые слои накладывай сколько можно; а таковымъ же образомъ и снизу, чтобъ ноги совсѣмъ въ фаршѣ скрылись. Заверни по томъ въ кусокъ бѣлой ветошки, обверни нитью и вари въ хорошемъ брезѣ съ бѣлымъ виномъ; когда сварятся, остуди, разверни, оправь и посылай на столъ холодныя, положивъ на салфетку.

Галантинъ изъ цыплятъ. Возьми двухъ хорошихъ цыплятъ, обвари, осчипи и разрѣжь пополамъ; выбери кости, и накладывай хорошимъ фаршемъ, да и впрочемъ поступай, какъ выше сказано о ногахъ индѣячьихъ. Вынувъ изъ бреза, отсылай на столъ горячихъ, очистивъ съ нихъ сальность и подливъ хорошимъ соусомъ. Можно ихъ подавать и холодныя въ числѣ антремъ съ ногами индѣйскихъ куръ.

ГА-

Digitized by Google

ГАЛЕТЪ. (См. *Прислѣш.*) Родъ тѣста для хлѣбеннаго, которое пекутъ въ печи.

Галетъ обыкновенной. Замѣси два фунта муки пшеничной на фунтѣ свѣжаго коровьяго масла; съ водою и присаливаніемъ. Раскатывай мало по малу, смачивая водою и переваливая; пока изъ крутаго тѣста сдѣлается мягкое. Передѣлай оное въ шарики, которые раскатывай скалкою на столѣ, усыпанномъ мукою; чтобъ тѣсто не приставало; толщина сихъ лепешекъ должна быть въ палецъ; вымажь оныя взбитымъ яичнымъ желткомъ, т. е. по повареному говоря, позолоти; и сажай въ печь.

Галетъ на яицахъ. Въ него по выше сказанному приготовленію прибавляется только четыре или пять яицъ.

Галетъ съ сыромъ. Таже мѣра; прибавь тертаго сыру, какого нибудь; разрѣжъ тѣсто на куски и катай, помазывая масломъ коровьимъ и поливая водою. Передѣлавъ лепешки; гарнируй ихъ малыми кусочками сыру.

Галетъ слоеной. Замѣсивъ тѣсто по вышеписанному, стоитъ оное нѣсколько разъ раскатывая складывать вчетверо, и опять раскатывать скалкою; наконецъ подѣлать лепешки; позолотить и печь.

ГАЛИМАФРЕ. (См. *Поварен.*) Такъ называются обрѣзки разныхъ мясъ; которые кладутъ въ кострюлю; съ солью; перцомъ и водою; естьли то будетъ мясо бѣлое; а естьли изъ иныхъ частей; прибавляютъ къ вышеписанному маленько уксусу; или вина, съ рубленымъ эшалотомъ или рокамболемъ; или чеснокомъ; сіи вещи и мяса надобно класть одну по другой во время варенія.

Галимафре инымъ образомъ. Возьми лопатку баранины; подними съ мяса кожицу; не облупляя оную долой съ ноги: мясо выбравъ; изруби; поджарь въ кострюлѣ въ ветчинномъ растопленномъ уже салѣ; съ поваренными травами; солью; перцомъ; мушкатнымъ

брѣш-

орѣшкомъ, печерицами, свѣжимъ лимономъ, накативъ немного бульёномъ. Этимъ мясомъ начини опять лопатку подъ кожу; обвалай оную въ тертой мякишь бѣлаго хлѣба, подрумянь въ печи, и подавай съ добрымъ жюсомъ.

ГАЛЛЕРТЪ, значитъ студень. Смотри *Студень*.

ГАРИКО. (См. *Повар.*) Рагу съ кусками баранины или телятины, приготовляемое по сказанному въ статьяхъ *Котелеты*, *Утка*. Смотри сіи слова.

Гарико изъ баранины. Вырѣзать изъ бараньяго плеча кусковъ мяса пальца въ два или по больше шириною; поджарить на сковородѣ кусокъ масла коровьяго съ мукою, жарить оное, безпрестанно поворачивая ложкою, пока зарумянится: положить туда мясо, и переворотивъ оное, разъ пять или шесть прожаривая, влить бульёну, а когда онаго не случится, то стаканъ теплой воды, вливая оную мало по малу и побалтывая ложкою, чтобъ соединить съ масломъ. Приправь солью и перцомъ, пучкомъ петрушки, лукомъ дробнымъ, лавровымъ листомъ, тьмяномъ, базиликомъ, тремя гвоздками гвоздики и зубкомъ чесноку; вари на маломъ огнѣ; и когда до половины уварится, понаклони кострюлю, чтобъ жиръ собрался, снимай оной ложкою, и сколько можно меньше оставляй. По томъ возьми очищенную рѣпу, изрѣжь ломтиками, и положивъ къ мясу въ кострюлю, продолжай варить. Когда мясо поспѣетъ и рѣпа сварится, вынь травы вонъ, сними оставлвной жиръ; и естьли соусу будетъ много, то выбравъ мясо, уваривай его до густоты сметаны, и вылив на блюдо, на которомъ его отпускать, покладди сверху мясо и рѣпу, сверху облей тѣмъ же соусомъ.

Гарико инымъ образомъ. Взявъ баранью реберную часть, нарѣзать по два ребрушка, чтобъ сдѣлать по толще и пріуготовить ихъ обыкновеннымъ образомъ, побить не много, чтобъ сдѣлались плоски, и варить

въ

въ кострюлѣ, накативъ бульёномъ, съ пучкомъ петрушки, цибулею, половиною лавроваго листу, тьминомъ, базиликомъ, двумя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, солью и перцомъ цѣльнымъ. По томъ возьми рѣпы и скроши оную ломтиками; вари въ водѣ четверть часа; вынувъ, положи въ холодную воду, а изъ оной въ бульёнъ, и доваривъ до румяности, приправь солью и перцомъ; когда же сварятся, положи ложки двѣ кулису. Когда котелеты поспѣютъ, сними жиръ съ соусу, въ которомъ они варились, процѣди сквозь сито, и влей въ рагу, изъ рѣпы сдѣланный, и увари оной. Выложи котелеты въ соусникъ и облей рагу рѣпнымъ.

ГАРИКОТЫ. См. *Бобы Турецкіе.*

ГАРШНЕПЫ. (См. *Повар.*) Родъ бекасовъ или баранчиковъ, самой меньшой. Осенью бываютъ они отмѣнно жирны и очень вкусны. Большею частью употребляютъ оныхъ въ жаренье не потрошивъ. Завертываютъ ихъ къ сему въ ветчинное сало; но всего лучше жарить ихъ въ кострюлѣ въ ветчинномъ салѣ или коровьемъ маслѣ. Сверьхъ того дѣлаютъ изъ нихъ слѣдующія приготовленія:

Гаршнепы по Гречески. Отрѣзавъ имъ головы, задержать въ брезѣ съ телятиною, ветчиною и ветчинным салом, положивъ головки сверху. Когда онѣ поспѣютъ, откинуть ихъ на рѣшето, чтобъ отекли. Растопи сыру Пармезану на блюдѣ, толщиною на два ребра рублевыхъ; положи въ него Гаршнеповъ; влей между ихъ рагу, сдѣланнаго съ фисташками, кедровыми ядрами, изюмомъ, коринкою и крошеными трюфелями; поклади головки сверху, носами вверхъ, а на всякій носъ взоткни по оливкѣ, начиненной фаршемъ. Посыпь тертымъ Пармезаномъ и подрумянь въ печи. Отпуская на столъ, облей Греческимъ соусомъ, т. е. сдѣланнымъ изъ масла коровья, масла Прованскаго и лимоннаго соку.

Гар-

Digitized by Google

Гаршнелы въ рагу. Расплостай ихъ, не выпотрашивая, поджарь въ кострюлѣ въ бетчинномъ салѣ, или коровьемъ маслѣ подрумяненномъ, по томъ довари съ солью, перцомъ, цибулею и пучкомъ петрушки, съ бульіономъ и рюмкою вина. Положи тертаго сухаря, и подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Гаршнелы въ салми приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ и Бекасы. См. *Бекасы.*

Гаршнелы въ сюртукахъ. Свари оныхъ, такъ какъ въ салми, и дай остынуть. Гарнируй края блюда фаршемъ; покрой и Гаршнеповъ тѣмъ же фаршемъ, посыпь сухаремъ, подрумянь въ печи и остылай.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо Гаршнеповъ отмѣнно вкусно и здорово; оное легко для желудку. Но въ разсужденіи великой жирности особы выздоравливающія послѣ тяжкихъ болѣзней и на діэтѣ состоящія не худо сдѣлаютъ отъ онаго воздержаться.

ГАТЕЛЕТЫ. См. *Снарядъ.* **ГАТО**, См. *Лепешки.*

ГВОЗДИКА. (См. *Канд.*) Плодъ дерева, растущаго на островахъ Молукскихъ, запахомъ и вкусомъ ароматный. Употребленіе онаго всемѣстное, какъ въ поварнѣ въ приправу разныхъ блюдъ, такъ у Дистиллаторовъ и Кандиторовъ.

Гвоздика, конфектъ изъ оной. Размочи шестнатцать золотниковъ гуммы-драганту въ маломъ количествѣ воды, и пропустивъ сквозь салфетку, положи эту клеевитость въ иготѣ, съ двѣнатцатью гвоздками Гвоздики, столченой и просѣянной сквозь частое сито: толки, и въ это время подкладывай мало по малу мѣлкаго сахару, пока употребишь онаго около фунта съ четвертью, чтобъ сдѣлалось довольно густое тѣсто; которое вынувъ изъ иготи, передѣлай въ разныя фигуры, на примѣръ въ видъ самой Гвоздики, раковинки, хлѣбныя зерна, горошинки, и наконецъ высуши въ жаркой печи.

Digitized by Google

ГВОЗДИКИ ЦВѢТЫ. (См. *Канд.*) *Мороженое изъ нихъ.* Положи въ иготь горстку цвѣточныхъ листовъ Гвоздикъ, истолки очень мягко; по томъ вынувъ, разведи двумя съ половиною фунтами воды, положи 64 золотника сахару, и когда разойдется, перелей раза четыре изъ горшка въ горшокъ, чтобъ пѣнилось; процѣди сквозь сито, сложи въ мороженицу и замораживай.

ГЕНУАЗЪ. (См. *Прислѣш.*) Къ сдѣланію Генуаза, надобно сдѣлать хлѣбенной кремъ такимъ образомъ: разболтай на осьми яичныхъ желткахъ муки крупичатой, прибавивъ воды розовой или воды померанцовыхъ цвѣтовъ, кусокъ сахару и сливокъ; вари этотъ кремъ на огнѣ, безпрестанно мѣшая. Когда сварится, положи въ него фисташныхъ ядръ и цукату; столокши оныя вмѣстѣ, размѣшай ложкою. Сдѣлай поддонокъ изъ крутаго тѣста, сколько возможно тоньше. Позолоти оной желткомъ, и накладывай кремъ мѣстами; послѣ чего разрѣжь рѣзцомъ на куски разной фигуры. Надобно сей Генуазъ т. е Генуезское пирожное, дѣлать кусочками самыми маленькими. Запеки, и посыпавъ сахаромъ, загласируй раскаленною желѣзною лопашкою.

ГИЛОТЕКЪ. (См. *Дистил.* На бутылку водки положи полфунта вишенъ, четверть фунта малины, столько же смородины красной; изъ смородины выдави сокъ особливо, по тому что ея сѣмячки и кожа производятъ кислоту; положи также въ водку столченыя вишенныя косточки, съ пятидесятью толченыхъ ядръ изъ абрикозовъ, или миндалю, горсть кишнецу, два гвоздка гвоздики, палочку корицы, и кусокъ ванили. Настаивай двѣ недѣли на солнцѣ, а по томъ пропустивъ сквозь суконку, разлей въ бутылки. — Можно этотъ напитокъ дѣлать и изъ винограду спѣлаго, съ тою разностью, что надобно класть одинъ сокъ виноградной съ пятидесятью ядрами изъ абрикозовъ.

ГИ.

Digitized by Google

ГИМОВЪ или РОЖИ ДИКІЯ. (См. *Канд.*) Это родъ рожь, имѣющихъ круглые листы, а цвѣты сходствующіе издали на дикіе розы; вѣтьви ея вышиною бываютъ локтя въ два; корень имѣетъ клеевитой и внутри бѣлой; копаютъ оной въ Сентябрѣ. Растетъ на мѣстахъ тучныхъ, а цвѣтетъ въ Іюнѣ и Августѣ: похваляютъ оной отъ кроваваго поносу и кровохарканія.

Консервъ изъ рожь дикихъ. Вари въ водѣ фунтъ корню дикихъ рожь; протри оной сквозь сито, вари на огнѣ, чтобъ поосушить излишнюю влажность; тогда влей на это тѣсто фунтъ сахару, разваренаго о кассе, прямо съ огня снявъ; вымѣшай тѣсто съ этимъ сыропомъ, продолжай варить и мѣшать до тѣхъ поръ, какъ сахаръ на стѣнахъ таза начнетъ бѣлѣть и составитъ на поверхности маленькую перепонку. Вылей консервъ въ бумажныя коробочки, и когда остынетъ, вынь изъ оныхъ и разрѣжь въ желаемые куски.

Тѣсто изъ корню дикихъ рожь (pate de guimauve). Свари фунтъ корню дикихъ рожь свѣжаго, оскобленнаго и вымытаго; разрѣжь въ малые куски и вари до тѣхъ поръ, какъ легко будетъ растираться между пальцовъ; тогда протри сквозь сито, поливая ея отваромъ, мѣшая ложкою, чтобъ лучше протерлась. Приставь протертое на огонь, и огусти варенѣмъ, пока станетъ отставать отъ тазу, безпрестанно мѣшая ложкою. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ, смѣшай съ тѣстомъ рожнымъ; держи на самомъ слабомъ огнѣ во время сего смѣшиванія; склади тѣсто въ формы и засуши въ сушильнѣ.

Сыролъ изъ корню сихъ рожь. Положи въ тазъ фунтъ корню этой травы очищеннаго и изрѣзаннаго въ кусочки; развари, пока сдѣлаются очень мягки и клеевиты; по томъ пропусти корни, поливая отваромъ, сквозь сито, подавливая не много, чтобъ изъ нихъ весь сокъ вышелъ. На два штофа сего соку раз-

Digitized by Google

вари фунтъ съ четвертью сахару о перль; положи въ него сокъ, и вари, пока сдѣлается сыропъ, т. е. уварится о перль. Когда въ половину остынетъ, слей въ бутылки, а заткни оныя, какъ уже совсѣмъ остынетъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корень Дикихъ Рожь содержитъ въ себѣ сокъ клеевитой, мягчащій, слабящій, разводящій острыя мокроты, предотвращающій щекотаніе и исцѣляющій отъ того желудокъ, кишки, горло и пузырь. Продолжительное употребленіе онаго можетъ излѣчить кашель, происходящій отъ остроты мокротъ, щекотящихъ легкое.

ГИПОКРАСЪ. (См. *Дистил.*) Возьми водки Французской 40 золотниковъ, перцу 16 золотниковъ, инбирю 16 золотниковъ, бадьяну 16 золотниковъ, амбры три грана, мускусу два грана: все это настаивай сутки, крѣпко замазавъ и державъ на горячей золѣ. Къ сдѣланію изъ этой настойки Гипокрасу возьми фунтъ сахару и три бутылки Французскаго вина, въ которомъ разведши сахаръ, влей туда три или четыре капли упомянутой настойки или эссенціи.

Инымъ образомъ. Возьми корицы, крупно столченной, шестнатцать золотниковъ, мушкатнаго цвѣту и инбирю по 8 золотниковъ, амбры 10 гранъ, мускусу шесть гранъ; что все столокши порознь и смѣшавши, положи въ кубикъ съ четырьмя унцами (32 золотника) виннаго спирту, настаивай, и впрочемъ поступай по вышесказанному.

Инымъ образомъ. Влей въ бутыль двѣ бутылки Бургонскаго вина, съ полуфунтомъ сахару и мѣлко нарѣзанными кусочками лимонной свѣжей корки, съ шестью гвоздками гвоздики, половиною мушкатнаго орѣшку, палочкою корицы, двѣнатцатью миндальныхъ немного столченыхъ ядръ, шестью или осьмью листочками мушкатнаго цвѣту: заткнувъ бутыль, настаи-

вай

вай сутки, а по томъ процѣдивъ сквозь суконку, разлей въ бутылки.

Еще инымъ образомъ. Въ двѣ бутылки вина Бургонскаго положи фунтъ сахару, двѣ палочки корицы въ палецъ длиною, половину свѣжаго лимону кружками, два ранета, кружками же изрѣзанныхъ, два листочка мушкатнаго цвѣту, щепотку немного потолченаго кишнецу; дай сутки настаиваться въ тепломъ мѣстѣ, а по томъ процѣдивъ, разлей въ бутылки. Этотъ Гипокрасъ не можетъ стоять долѣе двухъ недѣль, но по причинѣ лимону окисаетъ.

ГЛАССЪ, или *ледъ.* (*См. Прислѣщ. и Канд.*) Къ наведенію льду или гласированію пирожнаго и сухихъ конфектовъ употребляютъ самый лучшій сахаръ толченый и въ барабанѣ просѣянный, которой мѣшаютъ со взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, розовою или помаранцовыхъ цвѣтовъ водою, лимоннымъ сокомъ; все это смѣшавъ, долго взбиваютъ деревянною ложкою въ чашкѣ, или на тарелкѣ фаянсовой. Тогда намазываютъ этимъ вещи гласируемыя и сажаютъ въ печь въ самой вольной духъ.

Глассъ простой. Производятъ помазываніемъ пирожнаго, на примѣръ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, на которой посыпаютъ толченымъ сахаромъ, и припекаютъ раскаленною желѣзною лопаткою, водя надъ сахаромъ, чтобъ оной растопился.

Глассъ (*См. Повар.*) Значитъ намазываніе мяса, на примѣръ котелетовъ, густо увареннымъ мяснымъ сокомъ, и запеканіе онаго въ печи, чтобъ зарумянилось и сдѣлалось, какъ зеркало. — Называется же у поваровъ загласировать, упарить мясо мягко. Положить въ Глассъ, значитъ чистой бульонъ положить, густо уваренной.

ГОВЯДИНА. (*См. Повар.*) Такъ называется собственно мясо кладенаго быка или вола; но вообще за говядину разумѣютъ мясо бычье, также и коровье; оная весьма питательна, а особливо молодаго вола. Хо-

Digitized by Google

роша во всякое время; разумѣется въ отборныхъ частяхъ. Для хорошихъ столовъ употребляются слѣдующія части: мозгъ головной, языки, почки, сало, небная часть, хвостъ, стягъ, ссѣкъ, задняя ядровая часть, спинка, малая спинка или шарбонъ, шейка, мозгъ изъ костей, ребрины, грудина, хрящи грудинные, лопатка и холка. Отчасти приготовленія Говядины описаны будутъ при описаніи особливомъ упомянутыхъ частей нѣкоторыхъ; здѣсь же главное вообще слѣдуетъ.

Говядина вареная. Когда говядину варить одну, не кладутъ въ нее иныхъ приправъ, кромѣ розмарину, или лавровыхъ листовъ и инбирю цѣлкомъ; также не разнимаютъ оную на малыя части, какъ баранину, телятину и проч.; но чѣмъ больше будетъ часть, тѣмъ лучшій вкусъ имѣетъ и лучше украшаетъ столъ. Подаютъ къ оной хрѣнъ взваренной и горчицу; а у Нѣмцовъ крупной изюмъ, разваренной въ говяжьемъ бульйонѣ съ виномъ бѣлымъ, лимономъ нарѣзаннымъ кружками и толченою гвоздикою, также и селлерею кладутъ ломтиками. Есть обыкновеніе подавать къ этой говядинѣ и соусы.

Говядина душоная. Съ вечеру положить говядину въ горшокъ, спрыснувъ ренскимъ уксусомъ, на другой же день ничего не подливая, положить лавроваго листу, луку, гвоздики и инбирю цѣлкомъ, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, на умѣренномъ угольномъ огнѣ исподоволь упаривать, чтобъ мясо было въ собственномъ своемъ соку.

Говядина по Королевски. Нашпекуй говядину крупнымъ шпекомъ, приправь солью и перцомъ. Маринируй оную (см. *Маринированіе*), заверни по томъ въ салфетку такъ, чтобъ сало въ нее проникать не могло. Положи по томъ въ горшокъ съ довольнымъ количествомъ свинаго подчеревочнаго сала. Прибавь къ сему вержюсу или краснаго соку, вина, нѣсколько ломтей лимону, петрушки, луку и лавроваго листу. Вари на ма-

Digitized by Google

маломъ огнѣ. Когда бульïонъ повыкипитъ, вынимай, нарѣжь ломтями и отпускай въ числѣ антреме.

Говядина по модѣ или Бïофъ а ла модъ. Возьми часть говядины, и нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ; приправь по сказанному въ слѣдующемъ подъ симъ отдѣленïи. Положи въ горшокъ съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ и свѣжимъ лимономъ. Зажарь крышку на горшкѣ тѣстомъ, и души варенïемъ на слабомъ огнѣ. Когда говядина дастъ свой сокъ, прибавь рюмку вина, продолжай варить, и когда сокъ почти выкипитъ, отпускай на столъ съ лимоннымъ сокомъ.

Говядина по модѣ или Бïофъ а ла модъ инымъ образомъ. Возьми говяжьяго жюсу, приправленнаго солью, перцомъ, толченою гвоздикою, и сокомъ рокомбольнымъ; подбавь въ это рюмку вина. Маринируй въ этомъ говядину два часа, а по томъ нашпекуй оную, положи въ горшокъ съ нѣсколькими лавровыми листами и другою рюмкою вина; вари на маломъ огнѣ; остудивъ, изрѣжь въ ломти, и подавай въ числѣ антреме.

Инымъ образомъ. Возьми мягкую часть отъ стяга говяжьяго, которую удобно сбить, и нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ, посыпаннымъ солью и перцомъ; поджаривай это мясо въ черепнѣ или глубокой сковородкѣ съ коровьимъ масломъ, до красна поджареннымъ, до тѣхъ поръ, какъ съ обѣихъ сторонъ до темна будетъ поджарено. Переложи послѣ сего говядину въ просторную черепню, съ цѣлыми луковицами, гвоздикою натыканными, лавровымъ листомъ, цѣльнымъ перцомъ и корешками инбирю, молоткомъ расплюснутыми; налей воды, чтобъ покрыло мясо, и накрывъ черепню плотно, медленно упаривай. Напослѣдокъ, когда жижа поуварится, подложи до темна поджареной муки. Отпуская на столъ, мясо выложи на блюдо, отваръ или сокъ послѣднïй процѣди, чтобъ корни отдѣлить, и облей онымъ говядину.

Говядину по Англински. Сварить грудину говяжью въ водѣ съ солею. Взять анчоусовъ, выбрать изъ нихъ

Digitized by Google

кости; нарѣзать долгими кусочками ветчиннаго сала, и онымъ, купно съ анчоусами, говядину вынувъ изъ отвару нашпековать; завернуть въ салфетку, опустить въ отваръ, подбавить бѣлаго или краснаго вина, малое дѣло Французской водки, лимону и пряныхъ кореньевъ, доварить; по томъ приправить слѣдующимъ соусомъ: взявъ свѣжихъ сморчковъ, печерицъ, оленокъ, луку, анчоусовъ, или вмѣсто оныхъ немного сельди Голландской, каждую вещь мѣлко изрубить, также нарѣзать ветчины мѣлкими сахариками; положить все въ кострюлю съ кусочкомъ масла коровьяго и приставить на огонь. Когда все оное станетъ подниматься, брось ложку муки, чтобъ оная поджарилась и покраснѣла. Сельдей въ кострюлю въ варенїи этомъ класть не должно. Когда мука покраснѣетъ, накапи немного бульёномъ, и уваривъ густо, положи сельди и нѣсколько вина предъ самымъ сниманїемъ съ огня.

Говядина по Англински жареная. Возьми хорошую часть говядины отъ ссѣку, положи на ночь въ соль, взоткнувъ на вертѣлъ, жарить слегка, поливая по часту мяснымъ отваромъ и посыпая мукою. Когда хорошо зажарится и получитъ свой натуральной сокъ, посыпь нѣсколько перцомъ, обложи на блюдѣ кружками лимону, и отпускай.

Говядина битая. Возьми кусковъ говядины отъ ссѣку, разрѣжь ихъ въ тонкїе ломти, выбери жилы, разбивай обухомъ повареннаго ножа, поклади въ глиняную глубокую сковороду съ коровьимъ масломъ, чтобъ пропеклась нѣсколько; подбавь по томъ вина, тертаго пшеничнаго сухаря, тертой лимонной корки, также лимоннаго соку и не много тертаго мушкату; приставь на огонь, чтобъ мясо и сокъ дошли.

Говядина битая жареная на рашпарѣ. Взявъ реберную часть, приготовь обыкновеннымъ образомъ котелеты, обжарь и додержи на рашпарѣ. Подавая на столъ, подлей мяснаго соку, краснаго вина и лимону кружками.

Го-

Digitized by Google

Говядина жареная по Нѣмецки. Нашпековавъ оную, положи на ночь въ уксусъ съ солью и лукомъ, по томъ на вертѣлѣ сочно изжарь. Между тѣмъ зарумянь въ коровьемъ маслѣ муки, съ прибавкою мѣлко изрубленнаго луку, тьмину, базилику, розмарину, лавроваго листу, и прибавивъ уксусу, въ которомъ лежала говядина, приварн. Выложи говядину на блюдо, облей онымъ соусомъ, въ которой при отпускѣ положи рубленыхъ анчоусовъ, или толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Говядина по Нѣмецки. Взявъ грудину, кости въ ней всѣ избить, сварить въ водѣ съ солью не очень спѣло; послѣ въ отваръ прибавить два стакана вина, тимїану, розмарину, лавроваго листу, луку побольше, нѣсколько гвоздики и перцу; доварить въ этомъ спѣло. По томъ взявъ тертаго ситнаго хлѣба, сахару, корицы, лимонной корки и луку, замѣсить изъ сего на снятомъ съ отвару жирѣ тѣсто, говядину положить на сковороду, обмазать этимъ тѣстомъ сверху на палецъ, и зажаривъ въ печи, подавать къ ней слѣдующій вишенный соусъ: сполочь вишни мягко, положить въ кострюлю, прибавить къ нимъ поджареннаго въ маслѣ коровьемъ хлѣба и краснаго вина, варить полчаса; по томъ протеревъ сквозь сито, приправить сахаромъ, корицею, крошеною лимонною коркою, и взогрѣвъ, вылить подъ говядину на блюдо.

Говядина жареная съ сметаною. Нашпековавъ говядину изрѣдка крупнымъ шпекомъ, положить въ горшокъ, переклавъ тонкими ломтиками ветчиннаго жиру; прибавить луковицъ цѣлыхъ, розмарину, тьмину, и на легкомъ огнѣ упаривать до спѣлости. Снявъ тогда съ огня находящуюся на днѣ горшка зажарившуюся корку, растерѣть съ мякишемъ истертаго черстваго рѣшетнаго хлѣба, положить нѣсколько кружковъ лимону, не много рубленыхъ анчоусовъ, или сельди и каперсовъ; съ сокомъ, въ горшкѣ находящимся, приварить, а на столъ отпуская, подмѣшать свѣжей сметаны.

Digitized by Google

Говядина росларная. Приставить на огонь въ глубокой глиняной сковородѣ часть говядины съ водою; когда выварится жиръ, оной счерпать, прибавить уксусу, приправить лавровымъ листомъ, лимономъ изрѣзаннымъ кружками, и корешками лимону. Естьли говядина не жирна, должно оную нашпековать.

Говядина съ дробною рѣпою. Мясо уварить до половины спѣлости; по томъ положить очищенной дробнаго роду рѣпы, приправить гвоздикою и перцомъ, сокъ огустить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Подавая на столъ, блюдо это должно посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. — Таковымъ же образомъ приготовляется говядина съ брюквою подземною и сверхъ земною, или кольрабіею.

Говядина съ калустою бѣлою. Оная приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано о приготовленіи съ дробною рѣпою. Съ Савойскою капустою также.

Говядина съ калустою цвѣтною. Говядину сварить въ водѣ съ солью, а цвѣтную капусту особливо съ масломъ коровьимъ и отваромъ, въ которомъ варилась говядина, съ приправою мушкатнаго цвѣту и тертаго пшеничнаго сухаря. Когда капуста почти совсѣмъ поспѣетъ, положить говядину и приварить.

Говядина съ кортофелями. Уваривъ говядину въ водѣ съ солью до половины спѣлости, класть къ ней обваренные, облупленные и ломтиками изрѣзанные картофели; приправить крошеною петрушкою и лимоннымъ сокомъ. — Говядину съ *земляными грушами* подаютъ, сваривъ таковымъ же образомъ, а груши особливо сваривъ съ солью, облупивъ, кладутъ къ говядинѣ, и обливаютъ соусомъ, обыкновенно къ спаржѣ употребляемымъ.

Говядина съ ломанымъ фазолями или *бобами Турецкими.* Мясо должно упарить до половины спѣлости, а по томъ взявъ стручей зеленыхъ бобовъ сихъ, разломать оные на трое, варить съ говядиною, и предъ сниманіемъ съ огня приправить чаборомъ и петрушкою.

Digitized by Google

Говядина съ морковью. Употребляется къ сему морковь еще неустарѣлая. Мясо въ просторной черепнѣ или въ кострюлѣ упарить до половины спѣлости; тогда положить изрѣзанную въ куски морковь, мѣлко скрошеннаго луку и петрушки; додержать до спѣлости, и приправить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Говядина съ Пармезаномъ. Взявъ часть говядины, или кусками отъ грудины съ боковъ, сварить въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ и кусочкомъ инбирю. Натереть сыру Пармскаго или инаго хорошаго, усыпать онымъ мясо густо, и поставить въ печь на сковородѣ зарумянится. Отпуская на столъ, влить подъ говядину на блюдо рубленной соусъ, сдѣланной таковымъ образомъ: отварить въ водѣ опенокъ, изрубить оныя дробно, поджарить въ коровьемъ маслѣ съ крошенымъ лукомъ, положить немного муки, лимонной тертой корки и лимоннаго соку; накатить густымъ бульїономъ, а при отпусканіи приправить уксусомъ, или яичнымъ желткомъ.

Говядина съ печерицами. Сваривъ до спѣлости говядину по обыкновенію въ водѣ съ солью, подавать оную съ слѣдующимъ соусомъ: положить въ кострюлю коровьяго масла съ крошенымъ лукомъ, по томъ очищенныхъ и въ куски изрѣзанныхъ печерицъ; прижаривъ нѣсколько, положить лимонной корки, нѣсколько лимону кружками, щепотку крупичатой муки; вымѣшать, накатить отваромъ говяжьимъ, огустить медленнымъ варенїемъ, положивъ туда же и говядину. Наконецъ говядину выложить въ соусникъ, соусъ подбить немного яичнымъ желткомъ, и приправивъ мушкатнымъ цвѣтомъ, облить мясо.

Говядина съ соусомъ аше. Сваривъ говядину по сказанному выше въ отдѣленіи *Говядина по Королевски*, облить соусомъ аше. Смотри *Соусы*.

Говядина съ соусомъ. Отваривъ говядину просто въ водѣ, съ солью и лавровымъ листомъ, можно подавать оную

Digitized by Google

оную со всякимъ соусомъ, каковой изберешь изъ описанныхъ въ статьѣ *Соусы*.

Говядина съ щавелемъ. Сдѣлать изъ говядины рулядъ, котораго приготовленіе описано ниже. Или сдѣлать оной таковымъ образомъ: взять часть паховую говядины, поизбить оную немного, расправить, усыпать рубленными поваренными травами, эшалотомъ, перцомъ и солью, закатать въ трубку, обвязать ниткою и сварить въ тонкомъ бульйонѣ. Подавая на столъ, облить слѣдующимъ щавелевымъ соусомъ: изрубить мѣлко щавелю, прижарить въ кострюлѣ въ коровьемъ маслѣ, съ рубленнымъ эшалотомъ и лимонною коркою, подбить немного мукою, накатить говяжьимъ бульйономъ, огустить варенїемъ; а снявъ съ огня, подмѣшать свѣжей сметаны и облить рулядъ.

Говядина съ черносливомъ. Изрѣзавъ оную въ куски, сварить мягко; выложить въ кострюлю, налить краснымъ виномъ и подбавить немного отвару, въ которомъ говядина варилась; подбить поджареною въ маслѣ мукою, положить чернослиу, лимону кружками, и приправивъ тертымъ инбиремъ, приварить и отпускать на столъ, уклавъ сверьху черносливомъ и обливъ соусомъ.

Говяжїй рулядъ или *скатанная говядина.* Возьми говяжью пашицу, или мягкую часть брюха, сними съ оной кожу, разрѣжь ветчины въ тонкїе ломтики, наложи на говядину, усыпь толченымъ кубебою, лавровымъ листомъ, солью и селитрою; скатай говядину въ трубку, и обвязавъ ниткою, положи въ разсолъ; когда просолится, свари его въ водѣ и положи подъ гнетъ.

Этотъ рулядъ отрѣзываютъ кружками и подаютъ холодной, обливъ уксусомъ, также посыпавъ перцомъ и крошеною петрушкою.

Говяжїй рулядъ, наскоро приготовляемый. Взявъ пашину говяжью, расправь и обрѣжь четвероугольно, распростнавъ оную, уклади тонкими ломтиками ветчины

ны и мясомъ какой нибудь дичины; посыпь солью, и скатавъ въ трубку, обвяжи нишкою, положи въ горшокъ, съ разными обрѣзками мяса и ветчины, налей отваромъ мяснымъ, уксусомъ, виномъ, приправь разными пряностьми и свари до спѣлости. — Этотъ изрѣзанной въ кружки руладъ можно подавать съ слѣдующимъ соусомъ: взять корней петрушки, пустарнаку и моркови, изрѣзать въ куски, и поджарить въ говяжьемъ салѣ на легкомъ огнѣ, подбить ложкою муки, и накативъ бульёномъ, приварить.

Говядины разныя части въ различныхъ приготовленіяхъ.

Говядины часть по Англински. Возьми хорошую часть отъ ссѣка фунтовъ въ 18 или 20, выбери кости, обверни шнуркомъ и свари въ брезѣ. Положи въ горшокъ ломтей телятины, ветчины и сала ветчиниаго, а по сверьхъ говядину, изъ бреза вынутую; накрой оную опять ломтями телятины, ветчины и сала; положи большой пучокъ травъ, гвоздики, зубокъ чесноку, тьмину, базилику, лавроваго листу, луковицъ, корней поваренныхъ, соли и перцу; упаривай два часа; послѣ смочи бутылкою вина бѣлаго, бульёномъ, и продолжай варить на маломъ огнѣ шесть часовъ. Послѣ сего вынувъ говядину, очисти сверху, вырѣжь ямку, и наполни оную рагу изъ молодыхъ голубей, со всякими лучшими приправами; закрой ямку опять вырѣзаннымъ кускомъ, такъ чтобъ оной не было примѣтно. Панируй часть эту тертымъ хлѣбнымъ мякишемъ, подрумянь въ печи и посылай на блюдѣ, гарнировавъ края онаго маленькими пирожками.

Говядины часть по Кардинальски, нашпекованную гателетами или снарядомъ. Возьми добрую часть ссѣку говяжьяго, задержи оную въ добромъ брезѣ и подавай на столъ горячую, нашпековавъ гателетами, (см. *Снарядъ*); блюдо въ округъ можно гарнировать мозгами, и оные также нашпековавъ т. е. нашикавъ гателетами.

Го-

Говядины часть битая на вертѣлѣ, жареная съ капорснымъ соусомъ. Битую часть говядины должно часто нашпековать и на вертѣлѣ сочно изжарить. По томъ сдѣлать темный или бѣлый капорсовый соусъ; капорсы должно крупно изрубить; соусъ вылить на блюдо, а на оный положить говядину.

Говядины часть, битая съ огурцами. Избивъ говядину, нашпековать мѣлкимъ шпекомъ, зажарить на вертѣлѣ, или куски битой говядины обвернувъ въ сало; въ брезѣ задержать. По томъ взявъ желто подпаленной муки, мѣлко рубленнаго луку; огурцовъ свѣжихъ очищенныхъ и мѣлко скрошенныхъ, налить мяснымъ отваромъ, варить, пока сдѣлается густоватый соусъ; приправить ренскимъ уксусомъ и перцомъ. Естьли мяснаго отвару т. е. бульёну не случится, можно взять соку изъ бреза, очистивъ съ онаго жиръ; или изъ остатковъ жаренаго мяса, наливъ не много воды, сокъ выварить и къ сему употребить. — Въ зимнее время можно къ сему приготовленію употреблять соленые огурцы.

Говядины часть, битая съ трюфельнымъ соусомъ. Говядину избивъ ломтями, нашпековать свѣжимъ или ветчиннымъ свинымъ саломъ и положить въ брезъ, по обыкновенію наклавъ сперва ломтей ветчины жирной, разныхъ поваренныхъ травъ и корней, соли и перцу; на это положить говядину, закласть оную сверху тѣмъ же, и задерживать въ тортной сковородѣ между двухъ огней; а въ недостаткѣ оной въ горшкѣ обмазавъ крышку онаго тѣстомъ. По томъ сдѣлать до темна подпаленной муки въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ съ мѣлко крошенымъ лукомъ; и размочивъ трюфели въ горячей водѣ мягко, туда же положить. Можно прибавлять къ сему сморчковъ и печерицъ. Послѣ накатить соусъ лучшимъ бульёномъ, приварить, припрявить солью и лимонною коркою. Мясо изъ брезу вынувъ, положить на блюдо и облить онымъ соусомъ.

Го-

Digitized by Google

Говядины часть красная. Взять говядины, и чтобъ получить изъ ней отваръ, сварить оную прежде въ водѣ до половины спѣлости; по томъ говядину доварить въ брезѣ по прежде сказанному; послѣ сдѣлать къ ней красной капорсной соусъ, или анчоусной. (См. статью *Соусы.*)

Говядины часть натурально. Отвари грудину въ водѣ съ солью, вырѣжь лучшія мѣста кусками; гарнируй блюдо, на которомъ оныя отсылать листами травными по краямъ, налей на оное соусу аше, положи куски, облей оныя тѣмъ же соусомъ; посыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и подрумянивъ въ печи, подавай.

Говядины часть панированная. Сваривъ оную въ горшкѣ по обыкновенію, выложи на блюдо; разбей четыре яичныхъ жёлтка на бульйонѣ, подбавь кулису, перцу и соли; увари этомъ соусъ покрѣпче, вымажь говядину, усыпь и обваляй побольше тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и зарумянь въ печи. Подавай гарнировавъ мякишемъ папушника, поджареннымъ въ маслѣ и омоченнымъ яичнымъ жёлткомъ.

Инымъ образомъ:

Для сего надобно взять часть говядины, имѣющую [illegible]оху жиръ, сварить оную въ водѣ, чтобъ и отваръ ея употребить можно было; по томъ натереть черстваго ржанаго и пшеничнаго хлѣба довольно, подмѣшать въ этомъ тертой хлѣбъ немного толченаго сахару и корицы. Когда мясо поспѣетъ, выложить оное въ тортную сковороду; хлѣбъ смочить малою долею растопленнаго коровья масла и жиру, словленнаго съ отвару, въ которомъ говядина варилась; облепить говядину на полпальца толщиною этимъ хлѣбомъ и зарумянить въ печи. По томъ подъ говядину подлить не много упомянутаго жиру и отвару, поставить въ тортной сковородѣ на самый слабый жарокъ; но на крышкѣ сковороды раскласть огонь больше, чтобъ положен-

Digitized by Google

женное въ сковородѣ гораздо румяно запеклось. Отпуская на столъ сію часть говядины, подлить подъ нее соусу изъ смороднаго или вишеннаго соку, составляемаго таковымъ образомъ: подпалить муки желто, влить на нее соку вишеннаго или смороднаго, также не много воды и виноградна вина, и подваривъ, вылить подъ говядину. — Или употребить подъ нее соусъ изъ краснаго вина: взявъ вина, положить въ него сахару, гвоздики цѣлкомъ, лимонной корки, лавроваго листу, и уварить густо.

Говядины часть, лортустъ называемая. Взять реберную часть желаемой величины и нѣсколько свиныхъ ногъ и ушей, ягнячьихъ хвостовъ или грудинокъ; изрѣзавъ оное въ порядочные куски, порознь сварить до спѣлости. Послѣ того взявъ кочней капусты бѣлой и Савойской, разрѣзать на четвертины и въ водѣ съ солью не много поварить; но чтобы не очень размягчить; по томъ остудить, воду начисто выжать и каждую штуку толстою ниткою обвертѣвъ, обвалять въ мукѣ, и въ подозженномъ коровьемъ маслѣ обварить, чтобъ зарумянилась. Нарѣзать моркови продолговатыми кусками, и сварить въ полспѣлости. Свиныя ноги каждую вдоль разрѣзать, свиныя уши скрошить; все это скласть въ большую кострюлю, говядину въ средину, а прочее вокругъ, присовокупивъ къ тому свѣжихъ социсковъ; поджарить въ маслѣ до желта муки, съ толченою гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, присоливъ, туда же положить, накатить хорошимъ бульономъ, накрыть кострюлю и уварить до спѣлости. Должно временемъ кострюлю потряхать, чтобы къ ней не пригорѣло. Отпуская на столъ, говядину положи среди блюда, а прочимъ вокругъ порядочно уклади, социски изрѣжь въ куски и поклади въ пристойныхъ мѣстахъ; соусомъ облей, и когда оной будетъ крошковатъ, то продѣди.

Го.

Digitized by Google

Говядины часть съ мозгами. Говядину одну сварить штуково, чтобъ поспѣла; по томъ мозгу говяжьяго изъ костей искрошивъ, съ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, малымъ кусочкомъ свѣжаго коровья масла, коринкою, мушкатнымъ цвѣтомъ и прибавкою добраго бульіону, приваривъ, мясо облить.

Говядины часть съ простымъ соусомъ. Штуку говядины просто сварить въ водѣ спѣло; по томъ подпалить пшеничной муки въ коровьемъ маслѣ до темна, положить туда же кружками изрѣзанныхъ луковицъ, лаврова листу и вѣточки двѣ тиміану; поставивъ кострюлю на угли, помирать ложкою, послѣ влить свѣжихъ сливокъ, хорошаго бульіону и немного рейскаго уксусу; пустить также кусочикъ свѣжаго коровьяго масла, приварить, и процѣдивъ, облить онымъ говядину.

Говядины часть темноцвѣтная. Взять хорошую часть говядины отъ сѣку, или инаго мѣста, побить оную гораздо и нашпековать крупнымъ шпекомъ; положить въ брезъ съ поваренными травами, и до спѣлости задержать. Вынувъ изъ бреза, совсѣмъ сокомъ на большомъ огнѣ еще больше упарить, чтобы говядина получила темножелтый цвѣтъ, и совершено бы сдѣлалась мягка. Послѣ сего мясо вынуть, а въ оставшую гущу и сокъ положить не много муки; приварить на жару, мѣшая, чтобъ не пригорѣло; подбавить хорошаго бульіону и не много рокомболю, и еще поваривъ, процѣдить сквозь сито. Положи мясо въ процѣженной соусъ, и пригрѣвъ на угляхъ, отпускай. — Можно къ этой говядинѣ употреблять и темно цвѣтной капорной соусъ.

Говядины часть темноцвѣтная фаршированная съ рагу изъ молодыхъ голубей. Къ сему берется лучшая часть изъ внутренности сѣку, безъ жилъ и перепонокъ, и чтобъ была толстоватa: приготовить оную вышеписаннымъ образомъ въ брезъ; а въ то время, какъ

Digitized by Google

она станетъ вариться, приготовить мѣлочной жирной рагу изъ молодыхъ голубей, въ штучки изрѣзанныхъ, и другихъ мѣлочей, какія случатся. (См. *Рагу.*). Когда говядина гораздо поспѣетъ, выложить оную на блюдо, посрединѣ вырѣзать хорошую штуку, чтобъ сдѣлалась въ говядинѣ ямка; налить въ оную упомянутое рагу, и отрѣзавъ верхъ вынутой штуки, закрыть онымъ ямку. По семъ говядину посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, рубленою петрушкою, спрыснуть солью, и подрумянить въ тортной сковородѣ, или водивъ надъ частью раскаленною желѣзною лапаткою. Рагу въ ямку вливать должно очень горячее и предъ самымъ отпусканіемъ на столъ.

Говядины часть экарлатная. Должно взять къ сему добрую часть задины говяжей, жирной, выбравъ изъ ней кости, нашпековать крупнымъ шпекомъ; приправить толчеными пряностьми, какъ то: кишнецомъ, долгимъ перцомъ, корицею, инбиремъ, гвоздикою, и натереть селитрою; отъ сего оная покраснѣетъ; но должно, чтобъ селитра была столчена мягко, и натираніе ею произвести въ нѣсколько пріемовъ, одна кожъ не касаясь стороны, покрытой жиромъ. Возьми по томъ около фунта толченой соли, горсть толченыхъ мозжевеловыхъ ягодъ, тьмину и базилику нѣсколько, шесть лавровыхъ листовъ; положи говядину въ большой горшокъ, натри оную гораздо со всѣхъ сторонъ солью, мозжухами и травами, накрой горшокъ, и оставь въ соли на восемь дней. Налей послѣ горшокъ полнъ воды; приставивъ на огонь, взогрѣй, вымой говядину, заверни въ салфетку, накрой ломтями ветчиннаго сала съ стороны имѣющей жиръ, и обвернувъ ниткою, положи въ свѣжій горшокъ воды, не много бульону, бутылку вина краснаго; опусти говядину, а на оную посыпь пряностей, положи чесноку, корней поваренныхъ, луковицъ, травъ, и варивъ въ брезѣ, дай въ ономъ остынуть. Когда сварится, подавай на салфеткѣ въ числѣ антремъ.

Digitized by Google

Говяжій задъ,

Или лучше сказать часть отъ задины: такъ называется мѣсто къ хвосту самому, составляющее самую лучшую часть. Приготовленія оной слѣдующія:

Говяжья задина въ брезѣ съ большими луковицами. Надобно вѣдать, что сія часть у Французскихъ поваровъ называется *Кюлотъ де Бѣфъ*, т. е. Говяжьи штаны. Положи эту часть въ добрый брезъ, и какъ въ половину проспѣетъ, положи тридцать Голладскихъ луковицъ, а въ недостаткѣ оныхъ простыхъ крупныхъ луковицъ. Когда мясо сварится, выложи оное, гарнируй вокругъ луковицами и облей хорошимъ соусомъ. Къ этой части, въ брезѣ приготовленной, можно употреблять разныя рагу и соусы, по вкусу каждаго, о которыхъ можно пріискать въ статьяхъ *Рагу* и *Соусы*.

Говяжья задина въ салпико. Задержи оную въ добромъ брезѣ по вышесказанному; дай отечь, и подавай съ соусомъ салпико. Смотри это слово.

Говяжья задина въ экарлатѣ. Смотри выше Говядины часть въ экарлатѣ.

Говяжья задина по Англински. Оправивъ оную, заверни въ салфетку, вари въ добромъ брезѣ; вынувъ, дай отечь, подавай, гарнировавъ гласированными филе изъ спинной говяжей части, и капустою фаршированною, обливъ сверху хорошимъ кулисомъ, или жюсомъ.

Говяжья задина скатанная. Выбери изъ оной кости, и распоровъ, расплостай какъ возможно больше; нашпекуй крупно ветчиною и саломъ, приправленными пряностьми. Сдѣлай лучшаго фаршу, на примѣръ таковаго, которой описанъ въ статьѣ *Крокеты*. Наложи сего фаршу на распластанную говядину, скатай оную въ трубку, обвяжи ниткою; сдѣлай добрый брезъ, положи въ него скатанную говядину, вари между двухъ огней, кои не должны быть сильны; этому варенію или лучше сказать упариванію въ печи или въ горячей золѣ съ

Digitized by Google

жаромъ перемѣшанной, должно продолжаться 12 часовъ. Вынувъ часть, дать оной отечь, и подавать съ соусомъ аше. (См. *Соусы.*) Можно же подавать ее и съ рагу, съ печерицами, или съ телячьимъ сладкимъ мясомъ, также съ огурцами и цикоріею.

Говяжья задина съ капустою и социсками. Свари оную по вышесказанному въ добромъ брезѣ. Возьми два кочня капусты, разрѣжь на четверо и обланшируй въ водѣ; положи къ говядинѣ, и вари полчаса, положивъ туда же дюжину социсковъ. Вынувъ изъ бреза, дай всему отечь; положи говяжью задину на блюдо, гарнируй капустою и социсками, а сверху облей сокомъ изъ бреза, увареннымъ и процѣженнымъ. Можно къ сему социски употреблять жареныя на рашпарѣ.

Говяжье холодное.

Нарѣжь вареной или жареной говядины ломтиками; изжарь въ салѣ рѣпчатаго луку, облупи чисто; свари свеклы: все это укладывай на блюдо; посыпь мѣстами рубленыхъ петрушки, капорсовъ и анчоусовъ; сдѣлай изъ ренскаго уксусу съ Прованскимъ масломъ соусъ, и облей онымъ это блюдо.

Говяжьи ноги.

Разрѣзать оныя вдоль пополамъ и сварить въ водѣ съ солью; давъ онымъ въ отварѣ своемъ остынуть, выбери изъ нихъ крупныя кости. Сдѣлай къ нимъ соусъ изъ смородиннаго или вишеннаго соку, или робертовъ. (См. *Соусы.*) Говяжьи ноги большею частью употребляются въ поварнѣ съ говяжьими ногами, что вообще называется говяжья студень, а потому о приготовленіяхъ изъ оныхъ смотри это слово ниже.

Говяжьи рубцы.

Варятъ изъ нихъ похлебку, которой все приготовленіе состоитъ въ томъ, чтобъ рубцы очень чисто были очищены, вымыты и мягко уварены; дѣлается въ

въ сію похлебку легкая подпалка, а приправляютъ оную обыкновенно чеснокомъ.

Говяжьи рубцы съ горчицею. Разваривъ оные мягко, по обыкновенномъ изрѣзаніи въ полоски, облить соусомъ, сдѣланнымъ изъ ренскаго уксусу съ Прованскимъ масломъ и горчицею. Это блюдо лучше подавать холодное.

Говяжьи рубцы инымъ образомъ. Сваривъ рубцы мягко, изрѣзать въ длинныя тонкія полоски, накрошить луку, и съ онымъ рубцы поджарить въ коровьемъ маслѣ; по томъ обвалявъ въ мукѣ, дожарить, и послѣ полить ренскаго уксусу, мяснаго отвару, приправить солью, перцомъ и инбиремъ и подварить не много. — Италіанцы подбавляютъ къ сему не много толченаго чесноку, что придаетъ блюду сему особливый вкусъ.

У Нѣмцовъ къ этому приготовленію употребляютъ вмѣсто луку изюмъ и сахаръ, а вмѣсто уксусу вино и шафранъ. Подаютъ же у нихъ рубцы съ вареною рѣпою и протертою гороховою или сочевичною жижею, которыя варить должно на отворѣ, изъ рубцовъ отнятомъ, а приправлять перцомъ и лимоннымъ сокомъ. Объ другихъ приготовленіяхъ изъ нихъ смотри *Рубцы.*

Говяжьи хвосты.

О приготовленіяхъ изъ нихъ писано будетъ въ особливой статьѣ. Смотри *Хвосты.* Здѣсь же упомянемъ только два способа.

Говяжьи хвосты душеные. Отрубивъ хвостовую часть отъ самаго крестца, положить на нѣсколько дней въ погребъ, чтобъ улежалась. По томъ нарѣзать говяжьяго сала отъ почекъ и вепчиннаго сала, также и хвостовую часть изрѣзать въ куски, положить оные въ горшокъ на слой сала, луку и поваренныхъ кореньевъ; сверху закрыть тѣмъ же. Горшокъ, наложивъ крышку, обмазать и упаривать въ печи. Сіи хвосты подаютъ съ разными соусами по благоусмотрѣнію.

Digitized by Google

Говяжьи хвосты съ рѣпою. Возьми рѣпы дробнаго роду, очисть и отвари въ водѣ; по томъ изрѣзавъ оную, поджарь въ маслѣ коровьемъ до румяности, пересыпавъ во время жаренія мукою, и накативъ бульёномъ. Положи въ это хвосты, приготовленные по вышесказанному, привари, а предъ сниманіемъ съ огня приправь рубленными анчоусами, или сельдью.

Говяжьи хрящи.

Возьми два или три фунта говяжей грудины, разрѣжь оную по отдѣленію хрящей на части, и обланшируй въ кипяткѣ; обваривай также чрезъ цѣлую четверть часа полкочня капусты; доваривай говядину въ легкомъ бульёнѣ, съ пучкомъ петрушки, лукомъ, зубкомъ чесноку, двумя гвоздками гвоздики, лавровымъ листомъ, тьминомъ и базиликомъ; вари цѣлой часъ. Капусту разрѣзавъ на три части, положи туда же, выжмавъ изъ нихъ воду, воткнувъ въ нихъ по луковицѣ, и обвязавъ нишкою. Когда почти уже все сварится, положи туда же четыре социски, не много соли, перцу цѣлкомъ; послѣ сего уваривай, чтобъ жижа очень повыкипѣла. Вынувъ хрящи, оботри съ нихъ сало чистымъ полотенцемъ, положи на средину блюда, капусту и лукъ вокругъ, а социски сверху; жижу процѣди сквозь сито, и словивъ жиръ, облей онымъ положенное на блюдо.

Говяжьи языки.

О приготовленіяхъ изъ оныхъ писано въ статьѣ *Языки*; почему и смотри оную. Здѣсь же предлагаются по порядку слѣдующіе способы:

Говяжьи языки душоные. Обваривъ оные въ кипяткѣ, верхнюю кожу съ нихъ содрать, и всюду очистить, нашпековать, и задержать въ брезѣ, уклавъ ветчиннымъ саломъ, съ лукомъ и поваренными кореньями. Между тѣмъ зарумянить съ мукою масла коровьяго, положить въ него коринки, изюму, лимону кружками, кре-

Digitized by Google

крошенаго миндалю, немного сахару, и все это наливъ бульіономъ и Бургонскимъ или инымъ краснымъ виномъ, переварить хорошенько. Вмѣсто вина можно класть уксусу; но въ этомъ случаѣ употребляются уже лавровой листъ, гвоздика, капорсы и коринка.

Говяжьи языки копченые. Смотри въ статьѣ *Говядину солить.*

Говяжьи языки, меритонъ изъ нихъ. Должно къ сему имѣть въ запасѣ хорошо сваренной копченой окорокъ ветчины и свѣжіе сваренные говяжьи языки. Съ горячаго еще языка, (естьли оной употребляешь одинъ,) надобно кожу снять; какъ остынетъ, въ ломтики изрѣзать, и румяно поджарить. По томъ сдѣлать на блюдѣ окраекъ изъ пѣснаго тѣста самаго крутаго, вышиною по благоусмотрѣнію; этотъ окраекъ позасушить въ печи, или противъ огня. Между тѣмъ сдѣлать обыкновенной кулисъ, (см. это слово) нѣсколько густоватой: процѣдивъ оной, положить въ него по немногу печериць, сморчковъ, трюфелей, и еще что найдется; это на огнѣ подержавъ, вымѣшать и простудить. Положить сперва на дно блюда немного сего кулису, а на него нарѣзаннаго ломтями языка, опять немного кулису, а на оной ломтиками нарѣзаннаго окорока; и такъ слоями накладывай блюдо полно, а сверхъ сего вылей кулисъ, чтобъ онымъ на полпальца покрыло всю начинку. По семъ должно мѣлко стертаго и просѣяннаго пшеничнаго сухаря на сковородѣ красно поджарить, или подрумяненный сахаръ взявъ, истереть, и толсто онымъ сверху насыпать. Кромѣ того, укласть сверху тонко нарѣзанными ломтиками свѣжаго коровьяго масла, и въ тортной сковородѣ запечь, чтобъ на поверхности сдѣлалась хорошая румяная корка. Огонь долженъ быть сильнѣе сверху; подъ низомъ же слабъ, чтобъ въ блюдѣ только прогорячилось, а не варилось.

Digitized by Google

Говяжьи языки на вертѣлѣ жареные. Сварить оные не очень спѣло, очистить, и нашпековавъ, жарить на вертѣлѣ.

Говяжьи языки съ кашпанами. Сварить языкъ мягко, и изрѣзавъ тонкими ломтиками, положить въ кострюлю; къ тому же чищеныхъ кашпановъ, тертаго пшеничнаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту, масла коровьяго, и присолить; накатить мяснымъ отваромъ и уварить до огущенія.

Говяжьи языки съ кислымъ соусомъ. Сваривъ языки, и очистивъ съ оныхъ кожу, остудить, разрѣзать вдоль, обѣ круглыя стороны нашпековать мѣдкимъ шпекомъ, а плоскими отрѣзами привязать къ вертѣлу и жарить до темножелтости. По томъ взять бутылку хорошаго краснаго вина, влить въ глиняной муравленой горшокъ, положить сахару, гвоздики, лавроваго листу и лимонной корки; уварить до густа, вылить въ соусникъ, и положить языки нашпикованными сторонами вверхъ.

Говяжьи языки съ крыжовникомъ. Языки сварить въ водѣ съ солью, и послѣ на сковородѣ, расплоставъ ихъ вдоль, въ маслѣ коровьемъ до темна поджарить. У крыжовника ощипать хвостики, обварить въ кипяткѣ; вынувъ положить на глубокую сковороду съ кускомъ сахару, двумя ложками бѣлаго винограднаго вина, кусочкомъ коровьяго масла и мѣлко скрошенною лимонною коркою; все это приварить; по томъ прибавить два яичныхъ желтка, разболтанныхъ съ малымъ количествомъ воды, и все наскоро приварить, чтобъ крыжовникъ не перелопался. Этимъ соусомъ обливъ языки, отпускать на столъ.

Говяжьи языки съ темно цвѣтною обливкою. Языки просто въ соленой водѣ сварить, кожу съ нихъ снять, и разрѣзавъ вдоль пополамъ, поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ до темна съ обѣихъ сторонъ; по томъ сдѣлать темноцвѣтную или красную обливку,

(смо-

Digitized by Google

(смотри *Обливка Красная*,) и оною языки по выложенїи на блюдо облить.

Говяжьи языки съ цукатомъ. Приготовить языки по прежде сказанному; по томъ сдѣлать не много темной подпальной муки съ рубленымъ лукомъ, положи въ нее тонкими ломтиками нарѣзаннаго цукату, коринки, лимону кружками, гвоздики, маленько сахару, виноградnаго вина и воды, крошечку соли: свари въ густоватый соусъ и онымъ облей языки.

Говяжьи языки съ шпинатомъ. Приготовивъ языки по вышесказанному, сдѣлать шпинатъ; перебравъ оной, обварить въ кипящей водѣ, откинуть на рѣшето, и воду изъ него чисто выжать. Послѣ изрубивъ, положить въ кострюлю, съ кускомъ свѣжаго или вымытаго коровьяго масла, щепотью муки и добрымъ говяжьимъ бульїономъ накативъ: приправить мушкатнымъ орѣхомъ и солью, уварить, мѣшая ложкою; выложить на блюдо, а сверху покласть языки шпекованною стороною вверхъ.

Говяжьи языки съ яблоками и миндалемъ. Сваривъ языки просто, кожу съ оныхъ снять, вдоль ихъ разрѣзать и поджарить въ подозженномъ коровьемъ маслѣ. По томъ взять квасныхъ яблокъ, и нѣсколько горстей облупленнаго миндалю, изрѣзать все продолговатыми кусочками: сдѣлать темно подпальной муки, положить въ нее крошеныя яблоки и миндаль; прибавить коринки, сахару, толченой гвоздики, ренскаго уксусу, виноградnаго вина и воды; уварить, и выложивъ языки на блюдо, онымъ облить.

Говяжьи языки съ яблоками протертыми. Взявъ квасныхъ яблокъ, упарить оныя мягко, протереть сквозь сито; протертое поварить съ прибавкою сахару, толченой гвоздики и кусочкомъ коровьяго масла; выложить въ соусникъ, и сверху покласть говяжьи языки, приготовленные и въ маслѣ поджаренные по вышесказанному.

Digitized by Google

Говяжьи языки съ ягодами шиловника. Приготовить къ сему языки по вышеписанному, и также съ обѣихъ сторонъ до темна поджарить. По тотъ взявъ крупныхъ шиповниковыхъ ягодъ свѣжихъ или сухихъ, въ водѣ мягко разварить, протереть сквозь сито. Протертое положить въ кострюлю, прибавивъ сахару, толченой корицы, лимонной корки, ложки двѣ вина и кусочикъ коровьяго масла, уварить густовато. Языки выложить на блюдо, и этимъ соусомъ оные облить.

Говяжьи языки фаршированные. Сварить языки спѣло, съ горячихъ еще снять кожу, разрѣзать вдоль; сдѣлать къ нимъ хорошій мѣлкій фаршъ (см. статью *Фаршъ*, фаршъ начиночной), и каждую половинку языка намазать онымъ на палецъ или полтора толщиною, и запечь, чтобъ отъ фаршу сего каждая половинка языка походила на цѣлый языкъ. Послѣ нагрѣтымъ ножемъ сверху пригладить и фигурно натыкать. Послѣ сего языки положить въ портную сковороду, подлить не много жиру и бульёну, чтобъ языки не отвердѣли; для чего поставить сковороду на горячую золу, но сверху сковороды насыпать жару, чтобъ языки подрумянились. Наконецъ сдѣлать къ нимъ желтый лимонный соусъ (см. въ статьѣ *Соусы*), или впрочемъ какой угодно.

Говяжья голова сдавленая.

Возьми говяжью голову и зарѣзную часть, свари въ водѣ съ солью; съ тремя фунтами свинины поступить также. Когда мясо остынетъ, обрѣзать и изрѣзать оное въ продолговатые куски. Присоедини къ сему говяжьи ноги, тѣмъ же образомъ сваренные; оные обрѣжь въ таковые же куски. Все нарѣзанное мясо склади въ просторную глубокую черепню, подбавь отвару, въ которомъ варились говяжьи ноги, имбирю, перцу, лимонной корки, соли, и все это уваривъ гораздо: вылей изъ черепни въ полотенцо, и между двухъ досточекъ или тарелокъ, наложивъ гнетъ, такъ сдави, чтобъ

Digitized by Google

весь сокъ вытекъ. По совершенiи сего выложи на блюдо изъ полотенца остывшую сiю студень, подлей подъ нее ренскаго уксусу, посыпь перцомъ и крошеною петрушкою. Можно студень сiю съ показанною приправою подавать изрѣзанную кусками; а таковымъ же образомъ приготовлять изъ свиной головы.

Говяжья спинка.

Это не есть хребетная часть съ костями, но филейная, вынимаемая вдоль съ обѣихъ сторонъ около хребетной кости мякать, которая у Французскихъ поваровъ называется алоïо. Приготовленiя изъ оной слѣдующiя:

Говяжья спинка въ брезѣ. Возьми сiю часть таковую, изъ которой бы можно было нарѣзать побольше филеекъ. Обери съ оныхъ жиръ и нашпекуй крупнымъ шпекомъ. Положи въ горшокъ приспѣшной величины, съ приправою пряныхъ зѣлiй, травъ поваренныхъ, рубленаго луку, петрушки, трюфелей и печерицъ; на дно горшка должно положить сперва ломтей ветчинная сала, ломтей говяжей любавчины т. е. мѣсто не имѣющаго жиру, въ палецъ толщиною и избитыхъ, съ приправою пряностей, душистыхъ травъ, луковицъ, моркови, лимону, лавроваго листу, соли и перцу. На это класть большую штуку спинки, стянутую ниткою, и филейки: сверху заклади тѣмъ же, что употреблено на дно. Накрой горшокъ, и обмазавъ тѣстомъ, поставь въ печь, или въ горячую золу съ жаромъ, совсѣмъ засыпавъ. Когда поспѣетъ, вынувъ изъ горшка спинку и филейки, дай онымъ отечь, и подавай въ рагу, сдѣланнымъ изъ телячьяго сладкаго мяса, печенокъ, пѣтушьихъ гребней, печерицъ, трюфелей, опенокъ, кончиковъ спаржи и донушковъ артишочныхъ; все это прижаривъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ накатомъ мяснаго жюсу, а по томъ приправивъ кулисомъ изъ телятины и ветчины.

По-

Digitized by Google

Подаютъ же ихъ съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ рубленной ветчины, луку, петрушки, трюфелей, печерицъ и опенокъ, прижаренныхъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ и приправленныхъ добрымъ жюсомъ и кулисомъ.

Подаютъ ихъ также въ рагу изъ цикоріи, дробнаго луку, селдереи и огурцовъ.

Еще жареныя сіи спинки разрѣзавъ филейками, подаютъ съ кардами, цикоріею и огурцами.

Говяжья спинка жареная. Надобно, чтобъ зажарена оная была съ краснымъ сокомъ, а не передержена; тогда бываетъ она мягче и вкуснѣе.

Для тѣхъ, кои жареное любятъ больше спѣлое, зажаренную спинку разрѣзать въ полоски и подавать съ горячимъ соусомъ, дѣлаемымъ изъ малой доли воды, соли, перцу, уксусу и рубленаго луку, или изъ трехъ, либо четырехъ анчоусовъ рубленныхъ, солью, перцомъ, жюсомъ говяжьимъ и небольшимъ количествомъ капорсовъ.

Можно опять, когда не подавать спинку сію въ собственномъ ея соку, разрѣзать въ филейки тонкими полосками, положить въ кострюлю съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ капорсовъ, анчоусовъ, печерицъ, рубленыхъ чесночныхъ перьевъ, прижаренныхъ въ коровьемъ маслѣ и накаченномъ добрымъ кулисомъ. Снявъ съ соусу жирность, положить филейки, приправить перцомъ и сокомъ, собраннымъ изъ спинки при жаренїи, взогрѣть, не давая вскипать, и посылать на столъ горячее.

Говяжья спинка съ кардали. Обварить кардовъ Испанскихъ, или донушковъ артишочныхъ въ водѣ съ прибавкою уксусу; очистить и доварить въ жидкомъ отварѣ съ говяжьимъ жиромъ и лимономъ, нарѣзаннымъ кружками. Дать имъ послѣ сего отечь, варить въ бульйонѣ въ соусъ по вышесказанному объ соусѣ изъ цикоріи и прочаго. Въ этомъ соусѣ подавать филейки, изъ спинки вырѣзанныя и обжаренныя, или, когда угодно, за-

Digitized by Google

задержанныя по сказанному въ началѣ сего отдѣленія въ брезѣ.

Говяжья студень.

Упомянуто уже, что въ этомъ разумѣются вообще говяжьи ноги, губы, уши и прочіе куски, съ головы говяжей обрѣзанные. Очистивъ ноги, вынувъ изъ нихъ большія кости и губы съ прочими частьми, разрѣзавъ, варятъ ихъ очень долго, чтобъ сдѣлались мягки, а отваръ превратился въ густой бульіонъ; выливаютъ въ форму, въ которой студень съ мясомъ охолодѣвъ, выпрокидываётся на блюдо. Къ этой студени подаютъ лимонной сокъ, или хрѣнъ, растворенной на уксусѣ.

О второмъ приготовленіи говяжей студени смотри въ сей статьѣ выше отдѣленіе *Говяжья Голова.*

Говяжья студень въ другомъ приготовленіи. Очистивъ всѣ части, имѣющія общее названіе студени, увари ихъ въ пивномъ уксусѣ съ рѣпчатымъ лукомъ и горстью соли гораздо мягко; выбери по томъ кости, мясо изрѣжь, и дай очахнуть на полотенцѣ. Взбей шесть яицъ, обмочай въ нихъ куски мяса, обваливай въ тертомъ хлѣба бѣлаго мякишѣ, посыпавъ перцомъ, и жарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

Естьли угодно, жареную эту студень можно подавать, обливая слѣдующимъ соусомъ: кусокъ коровьяго масла въ гусиное яицо величиною положивъ въ кострюлю, выпустить туда же шесть желтковъ яичныхъ, и прибавивъ счепоть муки, гораздо съ масломъ вымѣшать; еще положить горсть коринки, ложку капорсовъ, лимону нарѣзаннаго кружками, кусочикъ сахару, рюмки двѣ бѣлаго вина и рюмку воды; вымѣшать, и уварить, продолжая мѣшаніе, въ густоту обыкновеннаго соуса.

Инымъ образомъ. Губы и ноги сваривъ, положить въ разсолъ; давъ нѣсколько времени полежать, вымыть въ чистой водѣ, и подавать съ холоднымъ соусомъ, сдѣ-

Digitized by Google

сдѣланнымъ изъ уксусу, деревяннаго масла, съ лукомъ, петрушкою и горчицею.

Говяжья студень съ зеленымъ горохомъ. Вылущи зеленаго гороху изъ стручей, свари въ мясномъ отварѣ; сваренную студень изрѣжь въ малые куски; въ кострюлю положи коровьяго масла, рѣпчатаго луку, натыканнаго гвоздикою, тертаго хлѣбнаго мякишу, мушкатнаго цвѣту, и приправивъ солью, поджарь; положи горохъ, повари, по томъ мясо, и еще поваривъ, выложи на блюдо, которое гарнируй ломтиками ветчины.

Говяжья студень въ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса. Студень отваривъ, изрѣзать въ кусочки. Приготовить рагу таковымъ образомъ: телячьяго сладкаго или краснаго мяса изрѣзать мѣлко, взять молодыхъ хмѣлевыхъ побѣговъ, отварить порознь, по томъ положить въ кострюлю, съ ложкою муки поджареной въ маслѣ, съ луковицами натыканными гвоздикою, лимономъ изрѣзаннымъ кружками, присолить, накатить бульёномъ, и мѣшая, сварить. Этимъ рагу облить приготовленную студень.

Впрочемъ о приготовленіяхъ изъ говядины смотри въ статьяхъ: *Грудина*, *Мозги*, *Небная часть*, *Почки*, *Рубцы*, *Хвосты*, *Языки*.

Замѣчаніе Медицинское.

О говядинѣ вообще.

Мясо говяжье составляетъ пищу очень питательную, весьма здоровую и подкрѣпляющую, а особливо молодаго вола, мягкое и жирное, невысушенное и нелишенное соку своего въ приготовленіи. У особъ нѣжныхъ, имѣющихъ слабый желудокъ, мясо сіе оный отягощаетъ, когда не будетъ хорошо приготовлено и уварено; но тогда оное меньше бываетъ питательно. Вообще неудобно оное выздоравливающимъ послѣ тяжелыхъ болѣзней. — Часть, называемая задина, бываетъ всѣхъ сочнѣе и питательнѣе, а особливо непередержан-

Digitized by Google

жанная; но къ сему потребенъ добрый желудокъ. Впрочемъ подмѣси, съ которыми говядина приготовляется, дѣлаютъ вліяніе свое, и учиняютъ пищу сію или больше здоровою, или для нѣкоторыхъ тяжелою и вредною.

ГОВЯДИНУ СОЛИТЬ. (См. *Повар.*) На пудъ говядины взять соли десять фунтовъ, развести разсолъ таковой же, каковъ употребляется къ соленію огурцовъ; положить въ него четверть фунта селитры; говядину разнявъ въ части, обмыть и сухо вытереть полотенцемъ, покласть въ кадку въ погребѣ, перетрусивъ слой, естьли угодно, пряностьми, какъ то: перцомъ, инбиремъ и гвоздикою, крупно смолченными; дно кадки еще прежде посыпать солью: по томъ разсолъ вскипятивъ, вылить на говядину и наложить кружокъ. Чрезъ 12 дней солонина будетъ готова къ употребленію.

Говядину солить и колтить по Англински. Это временнаго и только частнаго приготовленія способъ. Выбрать хорошихъ говяжьихъ грудинокъ, избить ихъ гораздо, натереть солью, примѣшавъ къ тому двацатую часть селитры противъ соли; дать въ соли лежать три дни; закоптить надъ дымомъ отъ можжевеловыхъ вѣточекъ въ опрокинутой кадкѣ. Таковую грудину поставить въ хлѣбную печь по вынутіи хлѣбовъ на 12 часовъ; послѣ чего варить въ водѣ съ пряными кореньями и поваренными травами.

Лучшій способъ къ соленію говядины смотри выше въ статьѣ *Говядина* отдѣленіе: *Говядины часть экарлатная.*

Говяжьи языки колтить. Вопервыхъ надлежитъ изъ оныхъ вырѣзать хрящеватую кость, по томъ очистивъ, обмывъ и вытеревъ полотенцемъ, натереть крѣпко солью, покласть въ кадочку, усыпавъ дно солью, и пересыпая оною каждой слой, съ примѣсью селитры, кишнецу и толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, наложить гнетъ, и держать въ соли девять сутокъ. По томъ вывѣсить на сутки на воздухъ, послѣ обвернувъ

бу-

Digitized by Google

бумагою, въ легкомъ дыму, и естьли можно опъ можжевеловыхъ вѣточекъ, коптить четыре недѣли. — Языки копченые подаютъ въ закуску нарѣзанные ломтиками; также отвариваютъ въ водѣ; и расплоставъ, посылаютъ на столъ горячіе; къ таковымъ подаютъ горчицу. Впрочемъ копченые языки идутъ во всѣ тѣ приготовленія, каковыя описаны объ окорокѣ ветчины. Смотри *Ветчина.*

ГОДИВО. (См. *Повар.*) Такъ называется крошево изъ смѣси разнаго роду мясъ, въ которое кладется много ветчиннаго и свѣжаго сала; а по той причинѣ оное тяжело для желудка. При томъ же приготовленіе онаго очень затруднительно, а особливо для Пупетоновъ. Это родъ клёцокъ, кои отвариваютъ въ мясномъ бульёнѣ и плоско раздавливаютъ.

ГОЛАВЛЬ. (См. *Повар.*) Рыба рѣчная, имѣющая бѣлое, мягкое, а потому не очень здоровое въ пищу и вкусное тѣло; водящаяся въ рѣкахъ тиноватыхъ, бываетъ еще меньше вкусна, нежели живущая въ водѣ чистой. Въ Апрѣлѣ мечетъ она икру свою, и тогда бываетъ весьма невкусна.

Рыба сія неспособна во всѣ приготовленія рыбныхъ блюдъ; можно оную по нуждѣ употреблять въ варенїе ухи, лучше въ жареніе, и въ выварку постныхъ бульёновъ. Нѣсколько уважается она по причинѣ головы, въ которой очень много бываетъ мозгу, и языкъ довольно толстой и вкусной.

ГОЛЕЦЬ. (См. *Повар.*) Малая рыбка, во многомъ сходствующая видомъ къ налиму, водящаяся въ малыхъ рѣчкахъ и прудахъ. Вкусъ имѣетъ отмѣнной; почему намѣщаетъ собою многія постныя блюда. Отмѣнно хороша она въ холодномъ отварная въ соли, въ ухѣ, въ соусахъ и больше всего въ жаренномъ, а особливо, когда будетъ живая посажена на нѣсколько часовъ предъ готовленіемъ въ молоко. — Тѣло этой рыбки столько же легко для желудка, какъ пескаревое, и бываетъ жирно.

Digitized by Google

ГОЛОВА. (С. *Повар.*) Въ приготовленіи поваренномъ употребительны только головы говяжьи, бараньи, телячьи и свиныя, о которыхъ писано въ статьяхъ сего названія. Здѣсь опишемъ только приготовленіе головы вепревой, по которому можно приготовлять и домовой свиньи голову.

Опалить голову и тереть кирпичемъ, чтобъ сбить съ оной всю шерсть. Когда большая часть шерсти сойдетъ, пали еще, и послѣ оскребай ножемъ. Вычистивъ таковымъ образомъ, надобно выбрать кости сколько можно: обѣ нижнія челюсти отнять, рыло подлупивъ, кости носовыя выбрать и расколоть голову снизу такъ, чтобъ осталась она на одной только лбовой кожѣ. По томъ мягкія мѣста нашпековать крупно саломъ, натертымъ толчеными пряностьми, какъ то: гвоздикою, кишнецомъ, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и цвѣтомъ; въ углубленія, гдѣ вынуты кости, накласть перцу цѣлкомъ, петрушки, луку, печерицъ, немного чеснoку, все это перемѣшавъ съ ветчиннымъ саломъ; обвернуть голову салфеткою, и положить варить въ котелъ съ тремя бутылками вина краснаго и столькимъ же количествомъ воды; положить туда же рѣпчатаго луку, моркови, лимонъ свѣжій, тьмину, базилику, лаврового листу, головку чеснoку, соли, петрушки, луковыхъ перьевъ; варить на маломъ огнѣ пять или шесть часовъ. Сваривъ, дай головѣ остынуть въ этомъ брезѣ; вынь оную, очисти сколько можно и посылай на салфеткѣ, посыпавъ зеленою крошеною петрушкою.

ГОЛУБИ. (С. *Повар.*) Птицы, которыхъ есть нѣсколько родовъ, въ поварнѣ различаютъ ихъ на два класса, на домовыхъ и дикихъ. Тѣхъ и другихъ должно избирать молодыхъ, мясистыхъ и жирныхъ: приготовленія изъ оныхъ многочисленны; мы опишемъ здѣсь самыя употребительнѣйшія.

Голуби анъ тоже. Оправивъ голубей по обыкновенію, какъ птицъ къ жаренію складываютъ, нашпековать

Digitized by Google

часто трюфелями, и варить въ брезѣ. Вынувъ изъ брезу, подавать съ соусомъ изъ вина Шампанскаго, и оклавъ кружками свѣжаго лимону.

Голуби въ бискѣ. Осчипавъ и обланшировавъ оныхъ, сложи; вари въ добромъ бульіонѣ, съ ломтями ветчины, луковицами, натыканными гвоздикою, и съ кружками лимону. Сдѣлай хорошій рагу изъ телячьяго сладкаго мяса къ подправленію сего блюда; можно же оное прикрасить и пѣтушьими гребнями, варенымі въ брезѣ. Когда голуби, рагу и гребни поспѣютъ, митонируй корокъ Французскаго хлѣба въ лучшемъ бульіонѣ; и когда хлѣбъ съ бульіономъ будетъ готовъ и уварится, положи голубей сверху, посрединѣ оныхъ артишочныхъ донушковъ, гребни на голубей, и между всего сего рагу, облей хорошихъ телячьимъ жюсомъ, и отпускай горячее.

Голуби въ бискѣ инымъ образомъ. Оправь голубей по вышесказанному, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, и вари въ хорошемъ бульіонѣ, съ гвоздикою, солью, перцомъ, луковицами бѣлыми и пучкомъ травъ. По свареніи напитывай ихъ въ жюсѣ говяжьемъ и бараньемъ съ лимономъ. Бѣлаго хлѣба корокъ намитонируй въ лучшемъ бульіонѣ; положи голубей сверхъ корокъ и отпускай горячее.

Или. Все учинивъ по вышесказанному, вмѣсто жюсу телячьяго, облей чистымъ бѣлымъ кулисомъ.

Голуби въ биньетахъ. Обланшировавъ оныхъ, вари въ добромъ брезѣ, съ петрушкою, печерицами, луковыми перьями, чеснокомъ и душистыми травами; дай остынуть въ ихъ отварѣ; вынь и дай отечь. Сдѣлай тѣсто изъ муки съ солью, бѣлымъ виномъ и Прованскимъ масломъ; обмочи въ оное голубей; зажарь въ маслѣ румяно, и подавай, гарнировавъ петрушкою, въ маслѣ же поджаренною.

Голуби въ брезѣ. Приправь крупныхъ голубей, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, натертымъ пряностьми;

Digitized by Google

начини ихъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ, и вари въ добромъ брезѣ по обыкновенію. Отпуская на столъ, облей голубей рагу, сдѣланнымъ изъ трюфелей или телячьяго сладкаго мяса.

Голуби въ водкѣ. Вари оныхъ въ кострюлѣ, приправленной тѣмъ, что кладется для брезу; дай сперва малой огонь, чтобъ прѣло, а по томъ большой, чтобы совсѣмъ прохватило. Вынь изъ кострюли сало и ветчину, слови жиръ; оберни голубей брюхами внизъ; положи фунтъ водки Французской и съ орѣхъ величиною кусокъ сахару; дай выкипѣть до сгущенія; подбавь жюсу телячьяго; положи на блюдо немного жюсу, а по томъ голубей и соусъ, въ которомъ они были, и отпускай горячее.

Голуби, въ горшкѣ жареные. Оправивъ по обыкновенію молодыхъ жирныхъ голубей, возьми довольное количество тертаго хлѣбнаго мякишу, коровьяго масла, нѣсколько сливокъ и въ густую сваренныхъ яичныхъ желтковъ; желтки мѣлко изрубить, и съ прибавкою сыраго яица замѣсить изъ всего онаго тѣсто, на примѣръ: на четырехъ голубей взять масла коровьяго 3б золотниковъ, сырыхъ яицъ 6, изъ осьми въ густую сваренныхъ яицъ желтки, немного мушкатнаго орѣху. Сдѣлавъ изъ сего тѣста лепешку, положи въ горшокъ, на оную голубей, и сверху закрой такою же лепешкою; посадивъ въ печь, пеки часъ; послѣ выложивъ на блюдо, оклади сверхъ лепешки лимономъ.

Голуби въ ератинѣ. Обланшировавъ оныхъ, свари до половины спѣлости въ бульйонѣ, подбитомъ мукою, а по томъ до спѣлости съ лимономъ, нарѣзаннымъ кружками. Сдѣлай рагу изъ телячьяго сладкаго мяса и печеницъ, разрѣзанныхъ пополамъ, съ пучкомъ травъ и масломъ коровьимъ, смочивъ жюсомъ пополамъ съ бульйономъ; когда рагу почти сварится, подбавь кулису; положи въ него голубей, и доваривай съ артишочными и яичниками, изъ куръ вынимаемыми, особливо сварен-

ными, буде оные есть; приправь въ хорошій вкусъ, и выложивъ соусу на блюдо, на которомъ подавать, запеки въ гратинъ, то есть, чтобъ пристало къ блюду. Выложи голубей, облей рагу, подержи немного въ печи, а по томъ облей осташкомъ рагу.

Голуби въ гратинѣ съ трюфелями цѣлкомъ. Поступай по сказанному выше; облупи шесть трюфелей, вари ихъ въ бульіонѣ съ виномъ Шампанскимъ, пукетомъ, и ломтями ветчины: когда почти сварятся, огусти подбавкою кулису; изруби двѣ печенки изъ птицъ съ петрушкою, лукомъ, печерицами и ветчиннымъ саломъ, на теркѣ тертымъ: огусти это двумя яичными желтками; расплостай этотъ фаршъ на блюдѣ, на которомъ на столъ отпускать, запеки на горячей золѣ и жиръ сверху счисти. Когда рагу трюфельной поспѣетъ, привари въ ономъ голубей, выложи на гратинъ фаршной, и вылей на нихъ рагу.

Голуби, въ золѣ приготовляемые. Приправивъ голубей, начини хлупь хорошимъ фаршемъ за кожу; положи на листы бумаги ветчиннаго сала, очень тонкихъ ломтиковъ телятины и ветчины, съ душистыми поваренными травами, солью и перцомъ; положи на каждой листъ по голубю, заклади оныхъ тѣмъ же, чѣмъ листы насланы; накрой листы смоченною бумагою, обвяжи нитками, и положи въ горячую золу, которую содержи въ одинакомъ степени горячести, подгребая временемъ на оную жару; пеки въ золѣ три часа; выложи по томъ, и облей сокомъ, которой останется въ бумагахъ.

Голуби въ кострюлѣ. Приготовь оныхъ по сказанному о приготовленіи голубей съ гателетами, (см. ниже), огусти ихъ соусъ, и когда оной начнетъ приставать къ кострюлѣ, и голуби позарумянятся, выложи ихъ; слови съ соусу жиръ, оставшее накати жюсомъ и бульіономъ, съ малою долею перцу; процѣди скозь сито, вылей на голубей, и отпускай горячее въ числѣ орсдевровъ, то есть поддачь. *Го-*

Digitized by Google

Голуби въ комлотѣ. Жарь оныхъ въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, и дай зарумянится. Вари по томъ въ добромъ бульїонѣ съ рюмкою бѣлаго вина, печерицами, хорошими травами и обыкновенною приправою: дай голубямъ этимъ напитаться; накати телячьимъ кулисомъ, и подавай, гарнировавъ кровяными калбасками.

Или. Нашпекуй голубей крупно саломъ и ветчиною. Вари въ легкомъ брезѣ; сдѣлай рагу изъ пѣтушьихъ гребней и печенокъ, накати кулисомъ ветчиннымъ; положи въ оной голубей, давъ съ нихъ отечь соку брезному, и напитай ихъ симъ рагу.

Инымъ образомъ. Нашпековавъ крупно, поджарь въ ветчинномъ растопленномъ салѣ. Вари по томъ въ добромъ бульїонѣ, съ рюмкою бѣлаго вина, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, гвоздикою, печерицами, трюфелями и свѣжимъ лимономъ. Накати соусъ кулисомъ бѣлымъ или краснымъ, и отпускай на столъ.

Голуби въ коровьемъ маслѣ. Сдѣлай фаршъ изъ ихъ печенокъ на коровьемъ маслѣ пополамъ съ саломъ ветчиннымъ, съ лукомъ, петрушкою, печерицами, солью и перцомъ, съ прибавкою двухъ яичныхъ желтковъ. Начини ихъ этимъ фаршемъ, зашей, обверни саломъ ветчиннымъ, а по томъ бумагою, и жарь на вертѣлѣ. Подавай съ хорошимъ мяснымъ сокомъ, въ которой прибавь очень мѣлко изрубленнаго эшалоту, свѣжаго масла коровьяго, и лимоннаго соку, уваривъ этотъ соусъ.

Голуби въ крепинѣ. Возьми шесть молодыхъ голубятъ, сложи ихъ по обычаю и обланшируй: скроши печерицъ, петрушки, луку, прибавь ветчиннаго сала, на терку натертаго, и начини этимъ голубятъ, сдѣлавъ отверстіе въ спинкахъ; въ кострюлю положи ломтей ветчиннаго сала, лавроваго листу, базилику, зубокъ чесноку: положи на это голубей съ ложкою бульїону, накрой ломтями сала, и задержи въ брезѣ немного больше половины спѣлости. — Возьми телячью почку

Digitized by Google

свареную, бѣлаго мяса птичьяго, на примѣръ куринаго или инаго, мѣлко изруби и сдѣлай фаршъ съ говяжьимъ саломъ, ветчиннымъ саломъ обвареннымъ въ кипяткѣ, вымемъ, петрушкою, цибулею, печерицами, счепотью рубленаго чесноку и хлѣба Французскаго мякишемъ, досуха поджареннымъ въ сметанѣ; приправь солью, перцомъ и замѣси на шести яичныхъ желткахъ: положи фаршъ застынуть на ледъ, такжe и голубей. Возьми крепинъ свиной, то есть сдоръ сала, что около кишокъ; вымой тщательно, и дай ему отечь, разрѣжь оной на шестеро, и чтобъ куски были велики: положи на каждой кусокъ фаршу и голубенка по срединѣ, накрой фаршемъ, и завернувъ сдоръ, замажь пальцомъ, обмакивая въ яицо взбитое, чтобы сдоръ держался; придай сей оберткѣ видъ голубя, и сгладь рукою, обмоченною въ тоже яицо взбитое. Уклади приготовленнымъ таковымъ образомъ голубей на глубокомъ серебряномъ блюдѣ, обсыпь крошенымъ хлѣбнымъ мякишемъ, и запеки въ печи до румяности. Когда испекутся, выложи на салфетку, чтобъ отекла сальность, и подавай съ сокомъ, которой они дадутъ въ печи на блюдѣ, и лимоннымъ сокомъ.

Голуби въ крепинѣ-нымъ образомъ. Взявъ шесть голубятъ, обвари, оправь и сложи, обланшируй и свари до половины спѣлости въ бѣломъ бульйонѣ съ лимономъ; прижарь печеницъ и телячьяго сладкаго мяса; когда есть пѣтушьи гребни, вари ихъ вмѣстѣ съ голубями. Печеницы и сладкое мясо, переворошивъ, смочи бульйономъ. Когда это рагу поспѣетъ, положи въ него голубей и гребни; а какъ станетъ доспѣвать, подбей сметаною и желтками яичными. Возьми сдоръ, вымочи въ водѣ, и давъ оному отечь, уклади черепню всюду ветчиннаго сала ломтями, сверху наложи сдоръ, по томъ фаршу, сдѣланнаго изъ куринаго бѣлаго мяса вареная; изруби фунтъ свинаго подчеревочнаго жиру и вымя обвареннаго, столки ихъ вмѣстѣ. Возьми бушлы-

ку

Digitized by Google

ку сметаны, которую вари съ двумя луковицами, изрѣзанными кружками, однимъ лавровымъ листомъ, кишнецомъ, счепотью толченаго миндалю; давъ вскипѣть нѣсколько разъ, процѣди это сквозь сито; въ процѣженное положи три яичныхъ желтка; огусти на огнѣ, дай остыть, смѣшай туда же фарщъ, приправь солью и перцомъ; выложи этотъ фарщъ, выложи оной на сдоръ, положи голубей остывшихъ совсѣмъ, въ чемъ они варились, въ средину, накрой фаршемъ и сдоромъ, и замазавъ яицомъ взбитымъ, положи въ тортную сковороду или въ кострюлю, засыпь въ горячую золу. Когда поспѣетъ, вынь осторожно, чтобъ не прорвать; обстри сало, и подавай, обливъ бѣлымъ кулисомъ. См. *Кулисъ*.

Голуби въ мозгу. Начини онымъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ мозгу говяжьихъ костей, коровьяго масла, двухъ анчоусовъ и луковыхъ перьевъ, срубленныхъ съ малою долею эстрагону, рокамболю, соли и перцу; жарь на вертѣлѣ, поливая тѣмъ, что съ нихъ стекать будетъ; сдѣлай соусъ изъ бѣлаго вина, съ малою долею густаго бульёону, рокамболю, жюсу и кулису, полосокъ лимону и хорошаго коровьяго масла. Сваривъ соусъ, облей онымъ зажаренныхъ голубей.

Голуби въ пирогѣ. Сдѣлай дно и окраекъ изъ хорошаго тѣста; положи въ него голубей, гарнируй тедячьимъ сладкимъ мясомъ, печерицами, пѣтушьими гребнями, мозгомъ говяжьимъ изъ костей, толченымъ ветчиннымъ саломъ; приправь пряностьми; накрой пирогъ по обыкновенію; пеки полтора часа; отпускай горячій въ первую подачу, приправивъ жусомъ телячьимъ и лимономъ.

Голуби въ похлебкѣ. Вари травъ, на примѣръ щавелю, кервелю и латуку, въ бульёонѣ пополамъ съ жюсомъ, и положивъ телячью булдыжку, продолжай варенїе два часа; вари тутъ же и голубей; отваромъ этимъ размочи корокъ бѣлаго хлѣба, гарнируй вокругъ

повареннымъ кореньями, положи голубей въ средину, а сверхъ всего налей правяной похлебки. Это приготовленіе называется по Гуліанину.

Голуби въ похлебкѣ по Королевину. Похлебка сія приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ похлебка изъ рябцовъ по Королевину. См. *Рябцы.*

— *Въ похлебкѣ съ кулисомъ, гарнированной артишоками.* Голубей обланшировавъ, обверни въ ветчинное сало и вари въ горшкѣ. Возьми восемь или десять артишоковъ, очисти и обвари въ кипяткѣ; вари по томъ въ водѣ, подболтанной мукою, съ солью и кусочкомъ масла коровьяго. Накати похлебку добрымъ бульіономъ; подавай голубей въ похлебкѣ, обливъ сверху кулисомъ, и гарнировавъ артишоками, разрѣзанными пополамъ.

— *Въ похлебкѣ колесомъ.* Вари оныхъ въ хорошемъ бульіонѣ; сдѣлай рагу изъ трюфелей и печерицъ. Подавай голубей въ глубокомъ блюдѣ, обливъ рагу вокругъ и кулисомъ сверху.

— *Въ похлебкѣ съ рѣпою.* Обланшируй большаго голубя, и положи въ горшокъ, обвернувъ ветчиннымъ саломъ. Впрочемъ поступай по сказанному объ уткѣ съ рѣпою. См. *Утка.*

— *Въ похлебкѣ съ лукомъ.* Вымой ихъ до нѣсколько разъ въ горячей водѣ, выложи въ холодную воду, оботри, заверни въ сало и обвяжи ниткою; вари въ горшкѣ въ добромъ бульіонѣ. Размочи этимъ бульіономъ корокъ Французскаго хлѣба; вылей похлебли въ глубокое блюдо на корки; края блюда гарнируй луковицами вареными и облупленными; съ голубей сними сало, положи ихъ въ похлебку, и облей сверху добрымъ жюсомъ телячьимъ. — Похлебка изъ цыплятъ разнствуетъ лишь тѣмъ, что вмѣсто жюсу накачиваютъ оную бѣлымъ кулисомъ. Изъ каплуновъ, пулардъ, Индѣйскихъ цыплятъ и молодыхъ утокъ готовятъ какъ изъ голубей.

Го-

Digitized by Google

Голуби въ похлебкѣ фаршированные. Начини ихъ рубленымъ каплуньимъ бѣлымъ мясомъ, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, съ желткомъ яичнымъ, солью, мушкатомъ, и перцомъ бѣлымъ; вари въ хорошемъ бульйонѣ съ пучкомъ травъ; размочи этимъ бульйономъ корку Французскаго хлѣба; этотъ хлѣбъ положи въ средину, голубей вокругъ, вылей похлебки, и приправь кулисомъ.

Голуби въ рединготѣ. Нафаршировавъ оныхъ, привяжи къ вертѣлу; разрѣжь два среднихъ угря, или одного большаго угря въ равныя штуки, разрѣжь штуки съ одной стороны, чтобъ вынуть кость; нашпекуй внутри мѣлкимъ шпекомъ. Загласируй эти штуки какъ фрикандо; оправь жареныхъ голубей, и на каждаго надѣнь по этой штукѣ угря, загласируй еще; на блюдѣ облей голубей соусомъ, въ которомъ варились штуки, съ лимоннымъ сокомъ.

Голуби въ саллико. Свари оныхъ въ добромъ брезѣ; сдѣлай обыкновенное рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, ветчины и крошеныхъ печерицъ, накати кулисомъ; наконецъ, положивъ въ него обваренныхъ корнишоновъ, вылей на голубей.

Голуби въ сюртукахъ. Начини оныхъ и жарь въ салѣ. Разрѣжь телячьихъ почекъ тонкими ломтями, нашпекуй ломти; обклади оными голубей, обверни бумагою и жарь. Когда поспѣютъ, сними бумагу, позарумянь, и подавай съ сокомъ, въ которомъ они жарились.

Голуби въ терринѣ. Начини хлупь ихъ за кожу по сказанному о голубяхъ въ золѣ; вари въ брезѣ съ обыкновенными приправами и кореньями. Обланшируй кочень капусты, разрѣжь оной на двое. Положи въ холодную воду, а вынувъ изъ оной, дай отечь; положи голубей въ горшокъ съ капустою, ветчиною и крошенымъ ветчиннымъ саломъ: вари между двухъ огней. Когда сварится, выложи голубей въ террину, (чашу) съ мѣл-

Digitized by Google

кимъ саломъ и капустою, разрѣзавъ оную въ длинныя части; облей сокомъ изъ бреза, а сверхъ всего кулисомъ изъ рябцовъ.

Голуби въ террине съ раками. Приготовь ихъ по сказанному о голубяхъ въ компотѣ. Сдѣлай рагу изъ раковыхъ шеекъ по обыкновенію, огусти оное крѣпкимъ кулисомъ раковымъ, выложи голубей въ террину, и вылей на нихъ рагу.

Голуби въ тортѣ. Сдѣлай изъ лучшаго тѣста поддонокъ съ окрайкомъ, положи оной въ тортную сковороду, а въ него голубей старыхъ и молодыхъ, приготовленныхъ такъ какъ рябцовъ для торта, (см. *Рябцы*) накрой ломтями телятины, ломтями ветчиннаго сала и коровьимъ масломъ свѣжимъ; накрой крышкой изъ слоенаго или того же тѣста; наложивъ, позолоти яицами, поставь въ печь; когда поспѣетъ, вынь ломти, травы, луковицы, а вмѣсто того накати кулисомъ тонкимъ телячьимъ и ветчиннымъ. Отпускай горячій. — Таковымъ же образомъ дѣлается тортъ голубиной; но вмѣсто упомянутаго кулису накачивается кулисомъ бѣлымъ.

Голуби въ хлѣбѣ. Оправивъ или снарядивъ ихъ по обыкновенію, начини ихъ телячьимъ сладкимъ мясомъ и печерицами крошеными жеребейками, и также крошеною ветчиною, петрушкою, перьями луковыми и чесночными, тертымъ на терку ветчиннымъ саломъ, приправивъ солью и перцомъ. Обваляй голубей въ тертой хлѣбной мякишь; вари въ добромъ брезѣ, и отпускай съ сокомъ изъ бреза; въ каждаго можно положить фисташныхъ ядръ.

Голуби въ фрикандо. Нашпекуй оныхъ дробнымъ шпекомъ, прижарь въ кострюлѣ, подложивъ внизъ ветчиннаго сала, двѣ луковицы цѣлкомъ, и смочивъ бульономъ, накрой, и дай голубямъ довольно напитаться. Прибавь огня до тѣхъ поръ, какъ соусъ въ кострюлѣ почти уварится. Когда голуби зарумянятся, выложи

ихъ

Digitized by Google

ихъ; слови съ соуса жиръ, подбавь въ него немного жюсу телячьяго и бульіону, дабы отстало прикипѣвшее; процѣди соусъ сквозь сито, облей онымъ голубей, и подавай ихъ въ числѣ главныхъ блюдъ, или между поддачами.

Голуби въ фрикасѣ бѣломъ. Разрѣжь оныхъ на четверо, и жарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ пучкомъ травъ, луковицами, натыканными гвоздичкою, приправь солью и перцомъ, положи петрушки и печериць, трюфелей, пѣтушьихъ гребней и телячьяго сладкаго мяса. Смочи бульіономъ, не подбавляя жюсу; дай голубямъ напитаться; накати кулисомъ бѣлымъ, или подбей тремя яичными желтками, сметаною, и крошеною петрушкою. Подавай въ первыхъ блюдахъ.

Голуби въ фрикасѣ красномъ. Жарь съ сказанными предъ симъ вещами. Брось въ кострюлю къ нимъ счепоть муки, смочи жюсомъ и привари. Огусти кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; подавай въ первыхъ блюдахъ.

Голуби въ фрикасѣ съ кровью. Пусти голубямъ кровь и собери оную; влей не много лимоннаго соку, чтобы не сѣла. Сдѣлай фрикасе по вышесказанному; накати оное кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; пропусти въ него кровь сквозь сито, подбей однимъ яичнымъ желткомъ, и положи крошеной петрушки. Предъ отпусканіемъ уже надобно класть кровь и приварить, не давая вскипать. Отпускать на столъ горячее въ числѣ подачь.

Голуби глясированные съ калустою цвѣтною. Нашпекуй и обланшируй оныхъ. Прижарь въ кострюлѣ телятины и ветчины, смочивъ бульіономъ. Когда дадутъ изъ себя сокъ, положи этотъ сокъ въ другую кострюлю съ голубями и пукетомъ. Когда голуби поспѣютъ, глясируй ихъ по сказанному о фринандо, (см. это слово); выложи на блюдо, обложи цвѣтною капустою, отваренною въ водѣ. Въ кострюлю, въ которой

Digitized by Google

варились голуби, немного кулису, чтобъ отстало прикипѣвшее. Приправь соусъ добрымъ коровьимъ масломъ и пряностьми; облей голубей и капусту.

Голуби гласированные съ молодыми побѣгами кардовъ. Гласируй ихъ по сказанному; свари побѣговъ кардовыхъ въ водѣ подбитой мукою; впрочемъ поступай по сказанному выше, какъ съ цвѣтною капустою.

Голуби гласированные чиненые латукомъ. Гласируй ихъ по сказанному; начини латукомъ, какъ предписано въ статьѣ *Латукъ*. Вари въ брезѣ, обвязавъ; впрочемъ поступай по нижеписанному о голубяхъ, чиненыхъ огурцами.

Голуби гласированные, чиненые съ огурцами. Гласируй оныхъ по сказанному; очисти маленькихъ огурчиковъ, начиная отъ хвостика, и клади въ холодную воду. Вынь изъ нихъ внутренность искуснѣе съ конца другаго, обланшируй, и давъ отечь, начини хорошимъ фаршемъ, обмоченнымъ въ яицо взбитое, а по томъ въ муку; вари въ брезѣ на маломъ огнѣ. Положи послѣ въ жюсъ. Выложи голубей, оклади вокругъ огурчиками, и облей соусомъ, въ которомъ голуби варились.

Голуби дутые. Выбери изъ нихъ кости, начини салникомъ; покрой саломъ, и обвернувъ бумагою, жарь исподоволь на вертѣлѣ; подавай съ хорошимъ сокомъ.

Голуби душоные по Провански. Распори оныхъ по спинѣ, прижарь въ Прованскомъ маслѣ, со всякими душистыми поваренными рублеными травами, и половиною лимона, изрѣзаннаго въ кружки. По томъ жарь ихъ съ ломтями ветчиннаго сала и ломтями телятины и ветчины, хлупми положивъ внизъ, и обливъ всѣмъ тѣмъ, съ чѣмъ они сперва жарены были, накрывъ также ломтями ветчиннаго сала: варенїе это производи на горячей золѣ, въ половинѣ онаго влей полрюмки вина Шампанскаго. Выложи, процѣди соусъ ихъ сквозь сито, чтобы снять жиръ, облей онымъ голубей, и посыпь петрушкою, крупно скрошенною.

Digitized by Google

Голуби жареные на вертѣлѣ. Приваривъ оныхъ въ брезѣ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Когда поспѣютъ, сними бумагу, позарумянь, и подавай. Подаютъ же ихъ жареныхъ и съ телячьимъ жюсомъ.

Голуби жареные на вертѣлѣ чиненые. Начини оныхъ хорошимъ фаршемъ на хлупи за кожу; обверни самыми тонкими ломтями телятины и ветчиннаго сала, а по томъ бумагою. Жарь на вертѣлѣ, и снявъ бумагу, подавай съ чистымъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ.

Голуби жареные на вертелѣ, шпекованные петрушкою. Начини оныхъ хорошимъ фаршемъ. Прижарь въ кострюлѣ въ жиру; нашпекуй ихъ по хлупи крупно петрушкою, такъ чтобъ ихъ совсѣмъ покрыло. Жарь на вертѣлѣ, поливая петрушку свѣжимъ свинымъ саломъ, или коровьимъ масломъ, и подавай съ хорошимъ сокомъ.

Голуби жареные на вертѣлѣ и приправленные яичниками. Начини молодыхъ голубей и зажарь. Когда поспѣютъ, растопи масла коровьяго, подбей въ него яичныхъ желтковъ, обмочи въ это голубей, и обваляй въ крошеномъ хлѣбномъ мякишѣ, зарумянь и подавай съ слѣдующимъ соусомъ. Жарь въ кострюлѣ два ломтя телятины, смочивъ бульёномъ, прибавивъ луковицу, пучокъ травъ, нѣсколько печерицъ; уваривъ этотъ соусъ, процѣди сквозь сито, подбей шестью яичными желтками, въ густую сваренными, и масломъ коровьимъ, обваляннымъ въ мукѣ; дай прикипѣть: тогда положи въ него яичниковъ, бываемыхъ у несущихся птицъ внутри, отваривъ въ водѣ, и приправивъ лимоннымъ сокомъ при отпускании.

Голуби жареные на рострѣ, битые. Голубей приправивъ, обварить, разрѣзъ, гдѣ выпотрашиваны, затянуть, и разрѣзавъ по спинкамъ, бить ножевымъ обухомъ. По томъ смѣшать четверо пригоршни мякишу бѣла-

Digitized by Google

бѣлаго хлѣба тертаго, съ двумя горстями муки, приправить солью и перцомъ; растопить масла коровьяго, съ малымъ количествомъ рубленыхъ петрушки и луку, и обмочая въ масло голубей, обвалять толсто въ хлѣбѣ; жарить на рострѣ. Въ оставшее масло съ лукомъ и петрушкою подбавь нѣсколько ложекъ бульйону, приправь лимоннымъ сокомъ, взвари и облей онымъ жареныхъ голубей.

Голуби, кулисъ изъ оныхъ. Зажаривъ двухъ или трехъ старыхъ голубей, изруби и столки. Еще изруби три анчоуса, счепоть капорсовъ, нѣсколько трюфелей и сморчковъ, два или три рокамболя, луку и петрушки. Положи все это въ кострюлю, смочи жюсомъ телячьимъ и ветчинною эссенціею (см. въ статьѣ *Ветчина*); свари, и процѣдивъ, сохраняй до употребленія.

Голуби луною. Сдѣлай компотъ изъ бульйону пополамъ съ жюсомъ и кулисомъ телячьимъ; или вари голубей въ брезѣ и приготовь салпико (см. это слово.) Дай остынуть голубямъ и салпико. Сдѣлай поддонокъ съ окрайками изъ слоенаго тѣста, выложи голубей на блюдо, облей салпико; наложи на нее приготовленный поддонокъ изъ тѣста, головы голубиныя протяни сквозь оной наружу, позолоти, и запекши тѣсто совсѣмъ въ печи, отсылай на столъ горячее.

Голуби маринированные. Мочи ихъ три часа въ лимонномъ соку бѣломъ, прибавивъ и чернаго соку, соли, перцу, гвоздики, луку дробнаго, и лавроваго листу; по томъ сдѣлавъ жидкое тѣсто, омочи въ ономъ голубей, зажарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ, или кор. маслѣ; подавай, усыпавъ крошеною петрушкою поджареною, въ числѣ антреме, или къ гарнированію главныхъ блюдъ.

Голуби на розсвѣтѣ. Такъ называемое блюдо приготовляется слѣдующимъ образомъ: начини молодыхъ голубятъ трюфелями, тертымъ ветчиннымъ саломъ, съ рубленными хорошими травами, приправивъ солью и перцомъ; зашей, обверни саломъ и бумагою, и зажарь

на

на вертѣлѣ. Сдѣлай маленькія фрикандо изъ телячьихъ почекъ, нашпекуй мѣлкимъ шпекомъ, гарнируй оными голубей и облей соусомъ.

Голуби о метръ лука. (См. *Рябцы.*) Приготовь ихъ по сказанному о рябцахъ о метръ лука, и подавай съ кулисомъ печеричнымъ.

Голуби перевареные. Возьми молодыхъ голубей, вымочи ихъ въ водѣ, и сложивъ по обыкновенію, обланшируй; обрѣжь шеи и крыла, положи въ кострюлю съ двумя или тремя трюфелями; прибавь и печерицъ, нѣсколько птичьихъ печенокъ, телячьяго сладкаго мяса обваренаго, пучокъ петрушки, дробнаго луку, зубокъ чесноку, двѣ гвоздички, базилику и кусокъ масла коровьяго; приставь на огонь, бросивъ туда же счепоть муки, накапи бульёномъ пополамъ съ жюсомъ, влей рюмку бѣлаго вина, положи соли и цѣлкомъ перцу: вари, пока мало останется соусу; сними съ онаго жиръ. Отпуская на столъ, приправь лимоннымъ сокомъ.

Голуби по Гобертову. Нашпекуй оныхъ мѣлкимъ шпекомъ; зажарь румяно въ маслѣ съ трюфелями, донушками артишоковъ, концами спаржи; приправь въ хорошій вкусъ. Подавай въ числѣ главныхъ блюдъ, гарнировавъ телячьимъ краснымъ мясомъ, отвареннымъ въ водѣ и послѣ поджаренымъ, и петрушкою жареною.

Голуби по Голландски. Вари оныхъ въ бульёнѣ, съ прибавкою редукціи или густаго бульёну, рюмки вина Шампанскаго, ломтей ветчины, телячьяго сладкаго мяса обланшированнаго: разрѣжь на четверо кусокъ масла коровьяго, печерицъ, мѣлкихъ луковицъ обланшированныхъ; вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія сними жиръ, и положи ложку кулису. Сваривъ, выложи голубей, вокругъ оныхъ рагу съ приборомъ, а сверху раскидай счепоть петрушки обланшированной.

Голуби по Дофински. Вари пять молодыхъ голубятъ въ брезѣ; нашпекуй ихъ телячьимъ сладкимъ мясомъ обланшированнымъ, а вари въ глассѣ, сдѣланномъ

изъ

изъ телятины и бульіону. Вынувъ голубей, облей немного жюсомъ, выложи на блюдо, и между оныхъ положи телячьяго сладкаго мяса. Положи немного кулису въ глассъ, гдѣ было мясо это, чтобы отстало прикипѣвшее. Поваривъ это, процѣди, взлей на голубей и приправь лимоннымъ сокомъ.

Голуби ло Италіански. Обланшируй кореньевъ всякаго роду. Вари оные съ голубями въ брезѣ; прижарь въ маслѣ Прованскомъ рубленыхъ печерицъ и пучокъ травъ, омоченный въ кулисѣ, и положи рюмку вина Шампанскаго; дай вскипѣть нѣсколько разъ, и сними жиръ. Выложи голубей, около оныхъ корни, а соусъ сверху.

Голуби ло Королевски. Начини оныхъ хорошимъ фаршемъ, и поо жарь въ растопленномъ свиномъ салѣ. Нашпекуй по тому мѣлкимъ шпекомъ и дожарь на вертѣлѣ. Подавай съ жюсомъ телячьимъ, или кулисомъ раковымъ.

Голуби ло ла Гардову. Начини хлупи оныхъ за кожу и во внутрь фаршемъ изъ ветчиннаго сала, ветчины вареной и другими примѣсьми хорошими, въ фаршъ употребляемыми; замѣси этотъ фаршъ на двухъ яичныхъ желткахъ. Обверни каждаго голубя въ фрикандо шпекованное, обвяжи ниткою и жарь. Подавай на столъ съ рагу изъ телячьяго краснаго мяса, печерицъ, донушковъ аршишочныхъ, съ хорошими травами, и приправивъ въ добрый вкусъ.

Голуби ло Люксамбургски. Приправивъ оныхъ по обыкноженію, маринируй въ маслѣ Прованскомъ, съ обыкновенными подмѣсьми и приправами. Жарь въ маслѣ Прованскомъ, или свѣжемъ свиномъ салѣ, или въ маслѣ коровьемъ; подавай, спрыснувъ солью. — Такимъ образомъ можно готовить и цыплятъ.

Голуби ло мѣщански. Ощипавъ и обваривъ оныхъ, обваляй въ мукѣ. Прижарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ или маслѣ коровьемъ; дай гораздо зарумянить-

Digitized by Google

ниться, смочи добрымъ бульёономъ, приправивъ солью и перцомъ, печерицами, донушками артишоковъ, пукетомъ и телячьимъ сладкимъ мясомъ. Дай голубямъ напитаться этимъ соусомъ и оному поогустѣть. Выложи на блюдо, гарнировавъ жареными шампиніонами, или кружками лимону.

Или таковымъ образомъ. Нашпековавъ голубей, зажаритъ въ кострюлѣ въ коровьемъ маслѣ; по томъ масло сливши, въ оставшее положитъ уксусу, вина, воды, лавроваго листу, пряностей, пучокъ травъ, и поварить. По томъ слитое масло, смѣшавъ съ мукою, опять положить и доварить. Напослѣдокъ приправить капорсами, или рубленными анчоусами.

Голуби по Принцессиному. Разрѣжь оныхъ надвое и вари въ брезѣ. Обвалявъ въ тертомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба и жарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ. Подавай съ тѣмъ, въ чемъ жарились. Можно же ихъ дожаривать на рострѣ. Таковымъ же образомъ можно готовить всякихъ птицъ: варить ихъ въ брезѣ, или въ тонкомъ бульёонѣ съ хорошими приправами, обвалять въ хлѣбъ, и зарумянить раскаленною желѣзною лопаткою.

Голуби по Станиславски. Вари оныхъ въ бѣломъ брезѣ съ пѣтушьими гребнями. Сдѣлай рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, трюфелей, печерицъ, ветчины: смочи рюмкою вина Шампанскаго и двумя ложками кулису. Положи голубей изъ бреза, также гребни, и напитывай въ рагу. Свари донушковъ артишочныхъ въ брезѣ, оставшемся отъ голубей. Выложи голубей на блюдо, на хлупь каждаго положи по гребню и артишоку, части рагу между ихъ, а жижею облей.

Голуби раковинами въ пармезанѣ. Жарь ихъ въ маслѣ, съ пучкомъ травъ, обваренымъ телячьимъ сладкимъ мясомъ, трюфелями, печерицами и ветчиною, все скрошивъ жеребейками; смочи добрымъ бульёономъ, съ прибавкою малой доли редукціи или огущеннаго бульёону, съ полрюмкою вина Шампанскаго, ложкою

кою кулису, малою долею соли; дай напитаться, слови жиръ, и уваривъ соусъ, дай остынуть оному. Возьми морскихъ раковинъ, обведи на оныхъ окраекъ изъ тѣста, позолоти и запеки въ печи. Положи по томъ въ каждую раковину тертаго пармезану, на сыръ голубя, а около онаго соусу; накрой тертымъ пармезаномъ. Загласируй въ печи румяно и подавай на блюдѣ.

Голуби скорымъ приготовленіемъ. Жарь молодыхъ голубей въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ прибавкою добраго коровьяго масла, полрюмки масла Прованскаго, двумя кружками лимону, рюмкою Шампанскаго вина, четырьмя зубками чесноку, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины и нѣсколькими жеребейками оной, обваривъ въ кипяткѣ. Жареніе производи на большомъ огнѣ полчетверти часа, безпрестанно мѣшая. Накрой по томъ сверху ломтями ветчиннаго сала и митонируй подобно какъ въ брезѣ; вынувъ голубей, дай онымъ отечь, и подавай, обливъ добрымъ соусомъ.

Голуби солнцемъ. Возьми самыхъ маленькихъ голубятъ, вари въ добромъ брезѣ; давъ отечь, обверни каждаго въ годиво изъ лучшаго фаршу, сдѣланнаго изъ мяса птицъ; головки выставь; обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ хлѣбный мякишь, и посыпавъ мукою, зажарь румяно; подавай сухихъ на салфеткѣ.

Или таковымъ образомъ. Возьми самыхъ маленькихъ голубятъ. Обваривъ и выпотрошивъ разрѣзомъ въ спинкахъ, обланшируй, и выложи въ холодную воду. Вынувъ изъ воды и давъ отечь, вари въ бѣломъ брезѣ. Сдѣлай жидкое беньетное тѣсто, обмочи въ него голубятъ; зажарь, и подавай, гарнировавъ жареною петрушкою.

Голуби съ анчоусами. Начини хлупь оныхъ за кожу фаршемъ изъ тертаго ветчиннаго сала, съ петрушкою, луковыми перьями, двумя анчоусами, солью и перцомъ, все изрубивъ и перемѣшавъ; жарь на вертелѣ, обвернувъ ветчиннымъ саломъ и бумагою. Сдѣлай соусъ изъ

двухъ

Digitized by Google

двухъ вымоченныхъ анчоусовъ; отнявъ у нихъ головки, изруби и разведи тонкимъ ветчиннымъ кулисомъ; поставь этотъ соусъ на горячую золу, и подавай къ голубямъ въ числѣ подачь. — Таковымъ же образомъ можно готовить каплуна, пуларду, цыплятъ, перепелокъ, молодыхъ рябцовъ, филе говяжьи, телячьи и бараньи.

Голуби съ артишоками на вертѣлѣ. Начини ихъ хорошимъ фаршемъ, заверни въ ветчинное сало и жарь. Возьми донушковъ артишочныхъ очищенныхъ и отвари въ тонкомъ мясномъ отварѣ, митонируй послѣ въ эссенціи ветчинной, съ раковыми шейками и ихъ икрою: выложи на блюдо голубей, подъ нихъ эссенціею и облей тою же эссенціею. Подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Голуби съ артишоками и печерицами. Возьми пять молодыхъ голубей, ощипи оныхъ, не обваривая, опали и начини ихъ печонками: поджарь въ жиру, а по томъ дожаривай на вертѣлѣ, обвернувъ въ ветчинное сало и бумагу. Возьми пять артишоковъ, очисти, обланшируй и вари въ бульйонѣ, подбитомъ мукою, съ ломтями лимону и солью. Еще возьми печерицъ, изрѣжь жеребейками, жарь съ кусочкомъ масла коровьяго, ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ; огусти варенiемъ, и накати жюсомъ и бульйономъ. Когда поспѣютъ, слови жирность и приправь въ добрый вкусъ. Сними голубей съ вертѣла, вынь артишоки. Положи артишоки на блюдо, на которомъ подавать, на нихъ по голубенку, а рагу печеричное облей вокругъ.

Голуби съ базиликомъ. Сбланшируй голубей, разрѣжь по спинкамъ, для начиненiя фаршемъ изъ ихъ печенокъ, съ саломъ, петрушкою, базиликомъ и лукомъ, солью и перцомъ. Вари голубей въ добромъ бульйонѣ, съ луковицами, натыканными гвоздикою, вержюсомъ, или съ чернымъ сокомъ и солью. По сваренiи дай отечь, обмочи въ яицо взбитое, обваляй хлѣбнымъ тертымъ мякишемъ и жарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ.

Digitized by Google

Подавай, гарнировавъ жареною петрушкою. — Перепелокъ можно подавать такимъ же образомъ, фаршировать тѣмъ же, варить въ брезѣ и жарить послѣ.

Голуби съ бобами Турецкими зелеными. Вари голубей въ добромъ брезѣ. Бобы изкрошивъ отвари въ водѣ съ солью. Сваривъ откинь на рѣшето, поджарь въ хорошемъ маслѣ коровьемъ, съ рубленными луковыми перьями и петрушкою; накати кулисомъ, приправь солью и перцомъ. Подавай голубей съ этимъ соусомъ.

Голуби съ ветчиною. Обланшируй оныхъ, отрѣжь столькожъ ломтей ветчины, сколько щепомъ голубей; приправь цибулею и петрушкою рубленными; подлупи у голубей на хлупяхъ кожу, и засунь по ломтю ветчины. Обланшируй противъ жару, по томъ обвернувъ въ ветчинное сало, зажарь на вертѣлѣ, сними сало, и подавай голубей съ эссенціею ветчинною. — Естьли употреблены будутъ голуби старые, нашпекуй оныхъ саломъ и ветчиною, жарь и подавай съ рагу ветчиннымъ, прибавивъ вержюсу, или уксусу.

Голуби съ гателетами. Начини оныхъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ съ другими хорошими подмѣсьми и приправами. Упаривай въ кострюлѣ, постлавъ дно оной ломтями ветчиннаго сала, спрыснувъ солью, перцомъ и другими пряностьми; на это положи голубей хлупью внизъ, приправь тѣмъ же, накрой еще ломтями сала, сверхъ того тарелкою и салфеткою, въ нѣсколько разъ сложенною, чтобъ пары не выходили. Держи ихъ два часа на самомъ маломъ огнѣ. Послѣ того обваляй голубей въ крошеномъ хлѣбномъ мякишѣ, и оберни въ гателеты; обмочи въ сало, въ кострюлѣ находящееся, и еще обвалявъ въ хлѣбѣ, поджарь на рострѣ румяно. Соусъ, въ которомъ они парились, довари, процѣди, накативъ прежде жюсомъ, и вылей подъ голубей.

Голуби съ горохомъ. Обланшируй оныхъ и свари почти до половины спѣлости въ водѣ, подбитой мукою.

Го-

Digitized by Google

Горохъ жарь въ маслѣ коровьемъ, накати жюсомъ и бульіономъ, огусти кулисомъ; когда горохъ въ половину поспѣетъ, положи въ него голубей, прибавь кусочикъ сахару, докончи варенїе и подавай горячее.

Голуби съ калорсами жареные. Начини оныхъ и жарь, какъ сказано о голубяхъ съ анчоусами; положи въ ветчинную эссенцїю горстку мѣлкихъ капорсовъ, и облей этимъ соусомъ жареныхъ голубей.

Голуби съ капустою цвѣтною. Вари оныхъ въ брезѣ; обланшируй цвѣтную капусту въ водѣ, подбитой мукою; выложи голубей, вокругъ оныхъ обклади капусту; въ сокъ брезной прибавь масла коровьяго, огусти варенїемъ, вылей на капусту и посыпь крупно столченымъ перцомъ.

Или таковымъ образомъ. Сдѣлай компотъ изъ жидкаго соусу, дай оному остынуть. Обланшируй цвѣтную капусту, и давъ оной отечь, положи въ черепню шерстяную цѣдилку, на оную капусту цвѣтами внизъ, на капусту положи хорошее годиво, компотъ или рагу съ голубями на это, и накрывъ опять годивомъ, полей бульіономъ съ приправами, и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо осторожно, чтобъ не разломать, облей соусомъ изъ смѣшаннаго съ кулисомъ масла коровьяго, которое только взогрѣй, а не вари, и отпускай горячее.

Голуби съ кардами. Вари оныхъ въ брезѣ; карды отвари въ легкомъ мясномъ отварѣ, подбитомъ мукою, и съ кружками лимону, также говяжьимъ жиромъ. Когда сварятся, напитай ихъ хорошею эссенцїею и подавай голубей, оклавъ вокругъ оными.

Голуби съ карнишонами. Вари голубей въ хорошемъ брезѣ, оскреби корнишоны, скроши оные кусками, обланшируй и выложи въ холодную воду; откинь по томъ на рѣшето отечь; положи ихъ въ хорошую эссенцїю напитаться; выложи голубей на блюдо, а на нихъ корнишоны.

Digitized by Google

Голуби съ лавровымъ листомъ. Приправь трехъ голубей, побей немного и положи въ кастрюлю съ двумя ложками Прованскаго масла, стаканомъ бульёну, положи также соли, перцу цѣлкомъ и два лавровыхъ листа; вари на угляхъ исподоволь. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо, обтерши съ нихъ жиръ; вынь лавровые листы и также оботри. Въ оставшій соусъ положи рубленныхъ анчоусовъ, три луковки эшалоту и щепоть капорсовъ; все искрошивъ, прибавь кусочикъ масла коровьяго, мушкатнаго орѣшку и щепоть муки; огусти соусъ варенїемъ и облей онымъ голубей.

Голуби съ огурцами. Вычисти внутренность изъ огурцовъ средняго росту; оправь, обвари въ водѣ горячей и выложи въ холодную. Обвари голубятъ самыхъ молодыхъ, обланшируй, обрѣжь крыла, а головы оставь, которыя просунь въ огурцы. Начини голубей салпикомъ изъ ветчиннаго сала, ветчины и печерицъ. Скважину въ огурцѣ заткни фаршемъ. Вари въ добромъ брезѣ; вынь осторожно, чтобъ не разломить огурцовъ; облей тонкимъ кулисомъ.

Голуби съ пармезаномъ. Начини ихъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ по сказанному о голубяхъ съ гателетами, безъ соли, и вари также; слови съ соуса жиръ, подбавь немного кулису, послѣ бульёну; процѣди сквозь сито; положи сего соусу на блюдо, насыпь тертаго пармезану, голубей сверхъ онаго, а на голубей остатокъ соусу; усыпь еще все пармезаномъ и загласируй раскаленною желѣзною лопаткою.

Голуби съ раками. Жарь голубей по сказанному выше о голубяхъ въ компотѣ; оботри съ нихъ сальность, а въ рагу подбавь раковыхъ шеекъ, и накати кулисомъ раковымъ; взогрѣй, не давая кипѣть: выложи голубей, между оныхъ приправы изъ рагу, а жижею облей сверху.

Голуби съ рѣпою долгою. Возьми долгихъ рѣпъ, очисти и выдолби оныя и положи въ холодную воду; вы-

Digitized by Google

вынувъ изъ воды, дай отечь, вложи въ нихъ голубей, выставивъ головы. Порожжія мѣста наполни салпикомъ, или тертымъ ветчиннымъ саломъ, съ лучшими травами, печерицами и трюфелями. Вари въ добромъ брезѣ, съ виномъ Шампанскимъ и малою долею густаго бульёну. Слови жиръ съ соку, находящагося въ брезѣ. Огусти соусъ варенїемъ, подправь кулисомъ; облей онымъ рѣпу съ голубями, и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Голуби съ трюфелями. Начини голубей по обыкновенїю; сдѣлай рагу изъ трюфелей. Голубей зажаривъ обвернутыхъ въ ветчинное сало, сними оное, выложи на блюдо и облей рагу. — Такимъ же образомъ дѣлаютъ ихъ съ печерицами и опенками.

Голуби съ фенхелемъ. Зажарь оныхъ въ хорошемъ брезѣ, начинивъ фаршемъ, въ которой прибавить свѣжаго фенхелю; сдѣлай обыкновенное рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, съ ветчиною и печерицами, искрошенными жеребейками, подправь кулисомъ. Выложи голубей, фенхель къ нимъ поклади на хлѣбъ, и облей рагу.

Голуби съ черепахою. Жарь оныхъ въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ пѣтушьими гребнями, телячьимъ сладкимъ мясомъ, маленькими печерицами, трюфелями, нарѣзанными ломтиками, пучкомъ травъ, солью и перцомъ. Взвари въ горшкѣ воды съ пучкомъ травъ, малою долею лимону, нѣсколькими луковицами, солью, перцомъ и ломтями ветчиннаго сала; положи въ это двухъ черепахъ, отрѣзавъ онымъ головы, лапы и концы хвостовъ; когда оныя обварятся, вынь мясо изъ ихъ черепковъ, выбери изъ онаго горькое и изрѣжь тѣмъ же образомъ, какъ для фрикасе изъ цыплятъ. Жарь сіи куски черепахи въ рагу съ голубями; смочи жюсомъ телячьимъ и дай напитаться. Выложи голубей, гарнируй ногами черепахи, а сверху вылей рагу. — Почти такимъ же образомъ готовятъ голубей съ кулисомъ раковымъ.

Digitized by Google

Голуби сюрпризомъ. Приготовь оныхъ въ брезѣ, возьми столькожъ кочней салату кочаннаго, сколько счетомъ голубей, обланшируй и дай отечь. Вынь изъ кочней сердце, а на мѣсто онаго въ каждой кочанъ положи по голубенку, обвернутому въ годиво и облитому холоднымъ кулисомъ. Свяжи кочни ниткою, и положи варить въ тотъ брезъ, въ которомъ варились голуби. Когда сварятся и отекутъ, положи ихъ напитаться въ эссенцію ветчинную; подавай съ сокомъ помарацовымъ, или лимоннымъ.

Голуби тимбаломъ. Тимбалъ названіе всякихъ рагу, которыя кладутъ въ поддонокъ изъ тѣста. Отвари голубей въ водѣ, поджарь послѣ съ печерицами и телячьимъ сладкимъ мясомъ, и сдѣлай рагу по сказанному о голубяхъ въ компотѣ, и дай остынуть. Замѣси тѣсто на малой долѣ масла деревяннаго, свѣжемъ ветчинномъ салѣ и четырехъ яичныхъ желткахъ; сдѣлай изъ онаго дно съ окрайкомъ, на каждаго голубя особливое. Положи поддонки въ сковороду тимбальную, подливъ въ каждое донушко рагу, по томъ положи голубя, а сверху опять рагу: накрой тѣмъ же тѣстомъ, смажь по два донушка вмѣстѣ, пеки въ печи и подавай. Два смазанныхъ донушка составляютъ подобіе тимбалъ, то есть, литавръ; отъ чего и получило это приготовленіе свое прозваніе.

Есть еще разные способы приготовленія голубей; но довольно здѣсь описанныхъ, изъ которыхъ легко можно понять, какъ о приготовленіяхъ прочихъ, такъ и изобрѣсть новые способы приготовленія.

Замѣчаніе Медицинское.

Голуби составляютъ пищу довольно сочную и питательную; большая часть мяса ихъ тверда и прежде можетъ разбалиться, нежели сдѣлаться мягкою въ варенїи. Молодыхъ голубей мясо вкуснѣе, мягче и легче для желудка. Особамъ нѣжнымъ, имѣющимъ желудокъ

докъ слабый, не худо воздержаться отъ этой пищи, а особливо отъ голубей самцовъ.

ГОРЛИЦА. (С. *Повар.*) Родъ дикихъ голубей меньшаго роду, и коихъ мясо мягче. Молодыя горлицы бываютъ мягки и жирны, составляютъ пищу очень здоровую и нѣжную. Приготовляютъ ихъ тѣми же способами, какъ и голубей. Здѣсь приложимъ еще два особливыхъ приготовленія.

Горлицы молодыя съ лавровымъ листомъ. Взявъ оныхъ, жарь на вертѣлѣ, оставивъ при потрошеніи печенки внутри, смѣшавъ съ тертымъ ветчиннымъ саломъ, и обвернувъ горлицъ самыхъ ветчиннымъ саломъ. Возьми лавровыхъ листовъ, обмочи ихъ въ кипятокъ, положи въ хорошую эссенцію, и взвари: подбавь въ эссенцію лимоннаго соку. Положи горлицъ на блюдо, облей эссенцію, и на каждую птичку положи по лавровому листку.

Горлицы молодыя съ раками. Осчипавъ, опаливъ и выпотрошивъ оныхъ по обыкновенію, печонки смѣшай съ тертымъ саломъ ветчиннымъ и вложи внутрь; лапокъ не обрѣзывай, позапеки надъ жаромъ не много, обверни въ ветчинное сало, и жарь на вертѣлѣ. Возьми шесть большихъ раковъ живыхъ, положи въ кострюлю въ растопленное ветчинное сало, съ солью и перцомъ, и дай напитаться. Привяжи по тому раковъ къ вертѣлу ниткою и жарь. Въ сало, въ которомъ раки напитывались, положи сдобной булки, полрюмки бѣлаго вина, нѣсколько луку дробнаго, два листа лавровыхъ; взвари этотъ соусъ, и поливай онымъ раковъ во время жаренія. Когда поспѣютъ, осуши на нихъ сало надъ огнемъ. Положи горлицъ, раковъ въ средину и облей хорошимъ Испанскимъ соусомъ. См. статью *Соусы.*

ГОРОХЪ. (С. *Повар.*) Стручевой плодъ, довольно извѣстный. Въ поварнѣ различаютъ три рода онаго: первой, котораго стручьевъ не льзя ѣсть; втораго роду,

Digitized by Google

которой зеленой можно кушать съ лузгою стручевою: сей называютъ и сахарнымъ; третій называютъ *шиши*, но въ поварняхъ оной мало употребителенъ: два первыхъ рода употребляютъ въ поварнѣ зеленые и сухіе. Зеленой горохъ должно брать съ неполнымъ зерномъ, и самый свѣжій. Горохъ сушеной не таковъ бываетъ вкусенъ; доставляетъ пищу сытную, но приключающую вѣтры. О приготовленіи сухаго гороху смотри въ статьѣ *Огородныя Растѣнія*. Здѣсь же говорено будетъ только о зеленомъ.

Горохъ зеленой а ла рамбулье. Перемой оной въ водѣ горячей и дай отечь. Жарь въ маслѣ коровьемъ съ ломтемъ ветчины и пучкомъ травъ: смочи бульёномъ и ложкою густаго бульёну въ половинѣ спѣлости; прибавь наконецъ ложку кулису, не много сахару и соли. Гарнируй поджареннымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Горохъ зеленой безъ сметаны. Жарь оной въ маслѣ коровьемъ, съ солью и перцомъ; накрой, и дай напитываться къ концу варенія; брось щепоть муки, смочи рюмкою горячей воды, дай нѣсколько вскипѣть, открой крышку, и когда жижа довольно огустѣлся, положи немного сахару.

Горохъ зеленой дробной. Возьми фунтъ или полтора друбнаго гороху, перемой, и жарь въ маслѣ съ двумя маленькими булками сдобными, пучкомъ травъ; разваривай и смочи не много кипящею водою. Когда сварится и соусъ огустѣетъ, положи не много соли и сахару, огусти сметаною и яичными желтками.

Горохъ зеленой зернами, потрава изъ него въ скоромномъ приготовленіи. Возьми фунтъ крупнаго вылущеннаго гороху, обланшируй въ кипяткѣ съ свѣжимъ базиликомъ, лукомъ и сатуреемъ. Обланшируй особливо не много шпинату, откинь на рѣшето все, чтобъ стекло. Вари по томъ въ кострюлѣ горохъ, пока оной сдѣлается мягкъ подъ пальцомъ; столки горохъ и шпинатъ,

Digitized by Google

натъ, накати кулисомъ, на примѣръ раковымъ. Развари инаго луценаго гороху, протри сквозь сито, и протертое положи въ вышеписанное.

Горохъ зеленой зернами въ постномъ приготовленіи. Оной приготовляется точно также, какъ предшедшій, кромѣ того, что вмѣсто мяснаго бульіону накачивается бульіономъ постнымъ.

Горохъ зеленой полумѣщанскій. Свари оной въ маслѣ коровьемъ съ пучкомъ травъ и кочнемъ латукъ салату, разрѣзаннымъ на четверо; положи въ него сахару, не много соли, два желтка яичныхъ и сметаны.

Горохъ зеленой, потрава изъ него съ корками. Корки бѣлаго хлѣба развариваи съ жюсомъ телячьимъ до тѣхъ поръ, какъ станутъ къ кострюлѣ пристават. Горохъ развари съ масломъ и бульіономъ. Окраекъ блюда гарнируй ветчиннымъ саломъ, положи горохъ и сверху корки.

Или. Приготовь горохъ по сказанному ниже Горохъ съ сметаною, но не накачивай, посыпь не много мукою, смочи жюсомъ телячьимъ и дай напитаться. Митонируй корокъ бѣлаго хлѣба въ бульіонѣ пополамъ съ жюсомъ телячьимъ; подбей яичнымъ желткомъ, разведи сметаною и выложи на горохъ.

Горохъ зеленой, потрава изъ него скоромная. Вари крупной горохъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ петрушкою и цибулею. Разотри оной, разведи кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Приставь особливо въ кострюлѣ дробнаго гороху съ ветчиннымъ саломъ и пучкомъ травъ, накати бульіономъ; сваривъ, травы, вынь, положи первый горохъ. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба добрымъ бульіономъ, положи въ блюдо, а сверхъ онаго птицу, къ сему приготовленную, и сверхъ всего облей горохомъ. Края блюда гарнируй ветчинною мѣлочью.

Потравы или густыя пищи съ ягнячьими головками, уткою, гусемъ, курицами чиненными и проч. приготовляются также; а края блюда въ этомъ слу-

чаѣ

чаѣ гарнируютъ концами спаржи, или чиненымъ кочаннымъ салатомъ, или огурцами.

Горохъ зеленой, лотрава изъ него лостная. Приготовляется сообразно вышеписанному, кромѣ того, что вещи и бульіоны къ сему употребляются постныя.

Горохъ зеленой съ ветчиннымъ саломъ. Разрѣжь ветчиннаго сала въ полоски; порастопи оныя на маломъ огнѣ; положи туда же горохъ, съ прибавкою масла коровьяго; смочи кипящею водою; подавай не очень густо, гарнировавъ бѣлымъ хлѣбомъ, въ маслѣ поджареннымъ.

Горохъ зеленой съ сметаною. Возьми гороху самаго мягкаго; приставь на малой огонь въ коровьемъ маслѣ, съ пучкомъ травы петрушки и цибули; положи не много соли: когда горохъ почти совсѣмъ сваришся, положи сметаны и сахару.

Горохъ зеленой по Фламандски. Развари оной мягко въ кипяткѣ; послѣ приставь на огонь съ коровьимъ масломъ, брось сахару и соли.

Замѣчаніе Медицинское.

Горохъ зеленый хорошаго свойства, свѣже сорванный и хорошо сваренный, составляетъ пищу сочную, питательную, легкую и удобно варимую желудкомъ для людей здороваго сложенія. Оная содержитъ чрево ихъ отверзто, способствуетъ къ очищенію влажностей и урины. Обманчивость въ этой пищѣ, равно какъ и во всякихъ другихъ, опасна; поелику вкусъ этаго блюда понуждаетъ съѣдать больше обыкновеннаго, происходитъ отъ сего сильное невареніе со вредомъ; но когда употреблять умѣренно, соразмѣрно аппетиту, по силамъ своимъ, хорошо увареннаго гороху, не ощутишь инаго безпокойства, кромѣ небольшаго одмѣнія; что свойственно и всѣмъ стручевымъ плодамъ и сѣмянамъ. Особамъ нѣжнаго сложенія, и слабый желудокъ имѣющимъ, надобно употреблять онаго по малу и при томъ съ сахаромъ.

Digitized by Google

ГОРЧИЦА. (С. *Повар.*) Малыя круглыя сѣмяна, довольно знакомаго растѣнія, очень горячія, пряныя и острыя, возбуждающія аппетитъ и способствующія пищеваренію. Растворяютъ смолонную муку изъ оныхъ въ соусъ, употребляемый къ разнымъ пищамъ; способы къ тому слѣдующія:

Первый способъ. Фунтъ горчицы растеревъ мягко съ малою долею горячей воды, накрыть; на другой и третій день опять перетерѣть. Послѣ того влить на оную шесть фунтовъ съ девясиломъ свареннаго мозгу виноградnаго, присовокупивъ къ тому фунтъ айвы, въ мозгѣ разваренной и протертой, по три золотника корицы и гвоздики мѣлко столченыхъ; перемѣшать все и хранить.

Вторый способъ. Возьми сушеной и мягко столченой или стертой горчицы столько, сколько можно замѣсить на бутылкѣ мозгу, или краснаго вина, ни густо, ни жидко. Подбавь къ сему ложку верхомъ толченаго сахару, не много перцу и кусокъ на двое или на трое разрѣзаннаго имбирю; сложи все это, вымѣшавъ, въ каменную посудину; положивъ на дно оной луковицу, завяжи крѣпко и дай стоять четыре недѣли въ холодномъ мѣстѣ.

Третій способъ. Можно горчичную муку замѣсить на уксусѣ или виноградномъ винѣ въ тѣсто, повалять въ лепешечки, и оныя засушивъ, хранить къ употребленію. Когда понадобится, растирать съ виномъ сладкимъ, или простымъ виноградnымъ, даже окисшимъ, съ сахаромъ; въ обыкновенную густоту. — Обыкновенно мѣшаютъ бѣлую горчицу съ черною; первой берутъ три части, а послѣдней одну. — Можно же горчицу затирать и на вареномъ горячемъ грушевомъ соку; объ ономъ смотри въ началѣ статьи *Варенїе Злѣдокъ.*

Четвертый способъ. Отварить изъ луковицъ крѣпкій отваръ, и на этомъ отварѣ растирать горчицу, придаетъ это ей отмѣнный вкусъ.

Гор-

Digitized by Google

Горчица Австрїйская. Приготовляется таковымъ образомъ: смолоть черной и бѣлой горчицы по равной долѣ, и уварить на сладкомъ варенномъ мозтѣ въ густоватый кисель. Послѣ можно разводить оную тѣмъ же мозтомъ, или уксусомъ.

Горчица Италїанская. Дѣлается тако: возьми пять фунтовъ квитоваго т. е. айвнаго консерву, три фунта въ сахарѣ вареной помаранцовой корки, 54 золотника цукату, два фунта съ половиною очищенной патоки, фунтъ и 18 золотниковъ толченой и сутки въ виноградномъ винѣ моченой горчицы, 18 золотниковъ толченаго кардамону; корицы, мушкатнаго орѣшку, инбирю, и гвоздики по золотнику неполному. Развари сперва консервъ и конфектъ въ патокѣ, выложи въ это горчицу и смѣшай; наконецъ всыпь туда же пряности и еще вымѣшай.

Горчица Французская приготовляется изъ молоныхъ зернъ на варенномъ виноградномъ мозтѣ. Протираютъ оную по томъ сквозь сито, и гораздо вымѣшавъ, угашаютъ въ ней горящїй уголь къ уменьшенїю остроты. Послѣ сего складываютъ въ банки и затыкаютъ крѣпко.

Замѣчанїе Медицинское.

Горчица составляетъ приправу полезную для желудка и способствующую пищеваренїю. Оная производя легкое щекотанїе, умножаетъ упругость и силу фибръ; привлекаетъ въ желудокъ и кишки въ множайшемъ количествѣ соки, спомогающїе варенїю; учиняетъ оные дѣятельнѣе, противу дѣйствуетъ цынгѣ и гнилости; раздѣляетъ вещества жирныя, и способствуетъ исходу остатковъ пищи чрезъ движенїе перистатическое.

ГОФРЪ, или ТРУБОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Возьми три яица самыхъ свѣжихъ, и разведи на нихъ столько муки крупичатой, сколько они могутъ въ себя впитать: прибавь мѣлко скрошеной корки свѣжаго лимону, воды помаранцовыхъ цвѣтовъ, и сахару

тол-

Digitized by Google

толченаго; размѣшай все, прибавь штофъ сливокъ, чтобъ сдѣлался жидковатой растворъ. Нагрѣй въ печи клещи, къ сему пирожному употребляемыя, и натри внутри воскомъ, чтобъ тѣсто къ нимъ не приставало. Наливай по томъ тѣсто по столовой ложкѣ, сжимай клещи и держи надъ огнемъ. Вынимая изъ клещей, клади на скалку, чтобъ охолодѣвъ, оставались трубочкою. Перепекши всѣ, содержи въ сухомъ мѣстѣ, гдѣ бы онѣ отволгнуть не могли; это пирожное въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ можетъ лежать нѣсколько дней безъ поврежденія. О прочихъ онаго приготовленіяхъ смотри *Трубочное Пирожное.*

ГРАНАТЫ. (С. *Канд.*) Извѣстный, привозимой къ намъ изъ Персіи и другихъ мѣстъ плодъ. Три онаго рода, сладкій, кислый и виноградnаго вкусу. Къ употребленію надобно избирать ихъ спѣлые и крупные. Сладкаго вкусу гранаты прохлаждаютъ и полезны груди; кислаго же возбуждаютъ аппетитъ, и идутъ въ лѣкарства. Кандиторское приготовленіе изъ нихъ состоитъ въ консервѣ и сиропѣ.

Гранатной консервъ. Вычисти по верну крупную, краснокожую и очень спѣлую гранату; положи зерна сіи съ окружающею ихъ склизью въ полотенце, и выдави весь сокъ; вари этотъ сокъ до тѣхъ поръ, какъ укипитъ половина: между тѣмъ фунтъ сахару долженъ быть уваренъ большимъ перомъ, и когда попростынетъ, смѣшай съ нимъ гранатной сокъ и вымѣшай деревянною лопаточкою. Когда поостынетъ, разлей въ бумажныя коробочки.

Гранатной сиропъ. Возьми довольное число кислыхъ гранатовъ, и вынувъ зерна съ мясомъ ихъ, издави, приставь въ кострюлѣ на огонь, дай нѣсколько разъ вскипѣть, а по томъ прожми сквозь полотенце; процѣженной сокъ опять вари, пока укипитъ половина. На четверть штофа сего соку свари фунтъ сахару о гранъ перль, положи въ него сокъ и дай вмѣстѣ четыре ра-

Digitized by Google

за вскипѣть. Наконецъ снявъ съ огня, простуди, и разлей въ бутылки.

ГРАЛЬЯЖЪ. (С. *Канд.*) Такъ называется жареное приготовленіе разныхъ ядръ, на примѣръ миндальныхъ, орѣховыхъ и проч. Возьми фунтъ ядръ, облупи, обваривъ оныя; положи въ кострюлю съ небольшимъ количествомъ воды и полфунтомъ сахару; вари, пока начнутъ трещать: тогда немедленно снявъ съ огня, мѣшай лопаткою. Когда ядра довольно сахаромъ облепятся, положи немного изрубленной свѣжей лимонной корки, вымѣшай проворно, и выложи на мѣдной листъ, немного смазанной Прованскимъ масломъ. Какъ застынетъ, изрѣжь въ куски, и поставь засушиться въ жаркую печь.

ГРЕБНИ ПѢТУШЬИ. (С. *Повар.*) Оные входятъ въ лучшія рагу и биски; дѣлаютъ же изъ нихъ и особливыя блюда.

Гребни лѣтушьи, вставленные въ гратинъ. Жарь гребни въ растопленномъ свиномъ салѣ, нафаршировавъ, съ нѣсколькими трюфелями изрѣзанными въ ломтики, съ пучкомъ травъ, солью и перцомъ: смочи жюсомъ и вари на маломъ огнѣ. Положи въ кострюлю ломтей телятины, а на нихъ уклади гребни; накрой ломтями ветчиннаго сала, съ половиною лимону, въ кружки изрѣзаннаго, съ малою долею бульёну, солью, перцомъ и пучкомъ травъ; доверши варенїе. Положи по томъ въ блюдо добраго кулису, и вари, пока оной сдѣлается карамель. Вставь въ этотъ клейной кулисъ гребни стоймя, какъ бы были они на головѣ пѣтуха. Дай имъ прикипѣть на маломъ огнѣ, пока кулисъ сдѣлается гратиномъ, то есть прикипитъ къ блюду и затвердѣетъ. Облей тогда первымъ соусомъ, процѣдивъ, и подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Гребни лѣтушьи, рагу изъ нихъ. Жарь гребни въ растопленномъ свиномъ салѣ, съ трюфелями, ломтиками изрѣзанными, пучкомъ травъ, солью и перцомъ; смочи

Digitized by Google

смочи жюсомъ и вари на маломъ огнѣ. Сдѣлавъ это рагу, сними съ онаго жиръ, приправь кулисомъ телячьимъ и ветчинным; отпускай въ числѣ антреме, т. е. поддачъ.

Гребни лѣтушьи фаршированные. Отбери самыхъ большихъ и толстыхъ гребней: свари оные въ водѣ до половины спѣлости; распори и начини рубленымъ бѣлымъ мясомъ цыплячьимъ или каплуньимъ, съ мозгомъ говяжьимъ изъ костей, саломъ шпикомъ, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и желткомъ яичнымъ, въ густую сваренным. Вари на блюдѣ, смочивъ добрымъ бульёномъ, съ четырьмя или пятью печерицами изрѣзанными; подбей сырымъ яичнымъ желткомъ, прибавь немного жюсу и кулису, и подавай.

Гребни лѣтушьи фаршированные и жареные. Возьми осмнатцать лучшихъ гребней, распори снизу, остерегаясь прорвать; отвари до половины спѣлости въ водѣ съ бульёномъ и хорошими приправами; вынувъ и остудивъ, начини ихъ лучшимъ фаршемъ; обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ хлѣбномъ (Французскомъ) шпикомъ мякишѣ, зажарь въ маслѣ до румяности и отсылай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Замѣчаніе Медицинское.

Гребни составляютъ вещество, почти хрящеватое, не имѣющее въ себѣ ни соку, ни питательности; особамъ, имѣющимъ слабый желудокъ, не должно ѣсть оныхъ много. — Впрочемъ о блюдахъ, въ которыя гребни пѣтушьи употребляютъ, смотри въ статьяхъ *Рагу* и *Фарши*.

ГРЕНАДЪ *изъ пяти голубей съ телячьимъ сладкимъ мясомъ и артишоками.* (С. *Повар.*) Возьми доброй ссѣкъ телятины, разрѣжь оной въ ломти дорольно широкіе, сплющи каждой обухомъ ножевымъ, и съ кроевъ надрѣжь. Въ кострюлѣ дно все застели ветчиннымъ саломъ, положи на оное пять упомянутыхъ ломтей

телятины, запусти въ разрѣзы ломтей сало и перекладі ломти телятины ломтями ветчины, такжe съ краевъ надрѣзанной; запусти разрѣзъ въ разрѣзъ, и смажь яицомъ взбитымъ, чтобы все слепилось и держалось плотно. Надобно приготовить фаршу, нѣсколько крутаго, изъ телятины, съ говяжьимъ жиромъ и ветчиннымъ въ кипяткѣ обваренным саломъ, замѣсеннымъ только на шести яичныхъ желткахъ и приправленнаго солью и перцомъ. Наложи сего фаршу сверхъ телятины и ветчины, такъ чтобъ всюду покрыло толщиною ребра на два рублевыхъ. Сдѣлай хорошее рагу изъ голубей, съ телячьимъ сладкимъ мясомъ, печерицами, яичниками изъ куръ, приправь хорошимъ кулисомъ и сокомъ лимоннымъ; вылей рагу сверхъ фаршу, а подъ него поклади пупки голубиные. Покрой рагу тѣмъ же фаршемъ, накрой слепленными ломтями ветчины и телятины, смажь яицомъ взбитымъ; сверхъ всего застели ветчиннымъ саломъ и пеки въ брезѣ въ собственномъ соку, которой изъ положенныхъ вещей выдетъ. Когда поспѣетъ и будетъ очищено отъ сальности, выложи на блюдо, тарнируй вокругъ телячьимъ сладкимъ мясомъ нашпекованнымъ и тласированнымъ, и отваренными въ водѣ съ солью артишоками; сверху облей сокомъ, изъ кострюли процѣженнымъ.

ГРЕНКИ. (С. *повар.*) Такъ называются ломти бѣлаго и ржанаго хлѣба, позасушенные на ростѣ, или противъ огня, и зарумяненные. Употребляютъ оные въ постныхъ столахъ, къ шоколаду, въ буфетѣ и проч. Въ поварнѣ есть особливыя блюда, сіе названіе имѣющія; приготовленія оныхъ слѣдующія:

Гренки Аглинскимъ способомъ. Возьми отъ двухъ телятъ сладкое мясо, обланшируй оное и искроши въ маленькіе жеребейки, съ печерицами и ветчиною. Поджарь съ кускомъ масла коровьяго пучокъ травъ, накати жюсомъ и бульіономъ, а въ половинѣ варенія огусти это рагу кулисомъ. По вареніи сними жиръ; осу-

ши

ший почти рагу варенiемъ, и подмѣшай въ него три яичныхъ желтка: дай остынуть. Возьми ломтей бѣлаго хлѣба, въ гренки разрѣзанныхъ, и наклади по сверхъ оныхъ рагу, сколько можетъ умѣститься, а на это положи куриныхъ яичниковъ; остерегайся, чтобъ не разстроить укладеннаго; обмочи руку въ яицо взбитое и сгладь гренки. Распусти въ сковородѣ свѣжаго масла коровьяго; поджарь въ ономъ гренки, и подавай сухiя, или съ соусомъ какимъ угодно.

Гренки намазанные ласкою телячьею. Взявъ пару почекъ телячьихъ, изруби оныя дробно съ ихъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, небольшимъ зубкомъ чесноку и замѣси на желткѣ яичномъ. Возьми ломтей хлѣба бѣлаго, положи на нихъ сего фаршу, сгладь яицомъ взбитымъ, посыпь мякишемъ тертымъ того же хлѣба. Въ тортную сковороду положи ломтей ветчиннаго сала, на оное гренки, и накрывъ сковороду, поставь въ печь. Когда зажарятся, оботри съ нихъ сало и подавай съ сокомъ.

Гренки по Прованскi. Возьми дюжину анчоусовъ, вымой, выбери кости, разрѣжь въ длинныя полоски и положи вымокнуть въ молоко: когда въ половину вымокнутъ, вымой ихъ еще и вытри. Возьми мякишу бѣлаго хлѣба, разрѣжь оной въ ломти, поджарь въ маслѣ Прованскомъ, и когда зарумянятся, выложи отечь на салфетку, покрой ихъ полосками анчоусовъ, крестъ на крестъ укладенными, полей Прованскимъ масломъ, малою долею уксусу, посыпь перцомъ и подавай къ завѣдкѣ.

Гренки съ ветчиною. Отрѣжь восемь ломтиковъ ветчины равныхъ, вымачивай въ водѣ два часа, оботри и положи жариться въ кострюлю; когда пропекутся и начнутъ приставать къ кострюлѣ, вынь вонъ, и положи въ кострюлю немного кулису и бульйону; дай этому соусу нѣсколько разъ вскипѣть, сними жиръ и процѣди сквозь сито, прибавивъ немного уксусу и перцу.

Возьми ломтей хлѣба, величиною противъ ветчинныхъ, поджарь въ маслѣ коровьемъ, и зарумянивъ, кынь на блюдо, наложи на нихъ ломти ветчины и облей помянутымъ соусомъ.

Гренки съ гарикотами зелеными. Отвари свѣжихъ, т. е. зеленыхъ Турецкихъ боговъ въ водѣ съ солью; поджарь въ маслѣ коровьемъ, съ рубленою петрушкою и лукомъ, огусти варенїемъ и смочи бульёномъ; приправь солью и перцомъ, накати кулисомъ и увари соусъ; прибавь въ него три яичныхъ желтка и подержи на огнѣ, не давая вскипать; составь съ огня остынуть, и тогда подбей въ него еще два яичныхъ желтка. Разрѣжь бѣлаго хлѣба въ небольшїе гренки, положи на бобы, вымажь яицами взбитыми, осыпь крошенымъ хлѣбнымъ мякишемъ, зажарь до румяности, и подавай въ числѣ антреме.

Гренки съ огурцами. Нарѣжь огурцовъ жеребейками, маринируй оные часъ въ уксусѣ съ солью и перцомъ; послѣ выдави и жарь въ маслѣ коровьемъ съ петрушкою и луковыми перьями: увари, смочи жюсомъ и бульёномъ, и накативъ кулисомъ, огусти варенїемъ, подбей тремя желтками яичными, увари и составь это рагу остынуть, а тогда подбей оное еще двумя желтками. Наклади жеребейковъ огуречныхъ на ломтики хлѣба, налей взбитаго яица, усыпь крошенымъ хлѣбнымъ мякишемъ, зажарь въ печи румяно, и подавай съ упомянутымъ рагу.

Гренки съ саломъ. Возьми полфунта ветчиннаго сала и ломоть ветчины, скроши жеребейками, положи въ кострюлю съ петрушкою, цибулею, четырьмя яичными желтками и крупно толченымъ перцомъ: вымѣшай все гораздо, и наклади на ломти бѣлаго хлѣба, въ гренки разрѣзанные; зажарь. Облей кулисомъ и смочи крошечку уксусомъ.

Гренки съ шпинатомъ. Обланшируй шпинату, выжми воду и жарь въ коровьемъ маслѣ; накати бульёномъ

Digitized by Google

номъ и кулисомъ, увари почти до осушенія, мѣшая деревянною ложкою, чтобъ шпинатъ не пригорѣлъ; послѣ остуди. Нарѣжь бѣлаго хлѣба гренками, наклади на нихъ этого шпинату, помажь яицомъ взбитымъ, усыпь крошенымъ хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь румяно и подавай съ хорошею эссенціею. Смотри въ IV Части Гл. XIII Поварни Мѣщанской о Гренкахъ.

ГРИБЫ. (С. *Повар.*) Сіе произрастѣніе земное составляетъ во многихъ домахъ любимую пищу, а особливо у насъ въ Россіи; но какъ между грибами есть подозрительные и ядовитые, отъ вкушенія которыхъ люди получаютъ болѣзни и даже смерть: почему опишу я здѣсь каждый родъ грибовъ, употребляемыхъ въ пищу, по Ботаническимъ онаго признакамъ, къ отличенію отъ грибовъ вредныхъ, а притомъ включу разные способы приготовленія оныхъ въ пищу и запасанію впрокъ для повареннаго употребленія.

Бѣлянки.

Грибъ этотъ имѣетъ длинный корешокъ и плоскую шляпку съ углубленіемъ въ срединѣ; цвѣту онъ мяснаго или желтовато темнаго; жабри у него бѣлесье. Легко этотъ грибъ узнать по истекающему изъ отлому его бѣлому сладкому молоку, не имѣющему въ себѣ остроты. Въ пищу годенъ, пока молодъ, а по тому впрокъ не запасается. У насъ въ Россіи грибы сіи мало употребительны.

Бѣлые, черные и красные Грибы.

Бѣлые грибы имѣютъ названіе *Боровиковъ* и *Коровиковъ*, которое названіе получили отъ того, что коровы ихъ ѣдятъ; шляпку имѣютъ гладкую, желтовато темную; подъ шляпкою жабрей или разрѣзанныхъ листовъ у нихъ нѣтъ, но гладко съ ямочками, подобными бывающимъ на отрѣзѣ тростнику ситникомъ называемому, цвѣту у молодаго бѣловатаго, а у состарѣвшагося гриба желтаго;

шаго; въ отломѣ тѣло плотное и бѣлое, отъ чего они и бѣлыми грибами прозваны.

Черные грибы видомъ во всемъ сходствуютъ къ бѣлымъ, кромѣ того, что верхъ шляпки имѣютъ темно черноватый, а низъ бѣлый; въ отломѣ цѣло ихъ черноватѣе, и можно усмотрѣть, что оно сложено изъ маленькихъ трубочекъ, коихъ отверзтія подъ шляпкою составляютъ выше упомянутыя ямочки.

Красные грибы, инако называются *Осиновики*, потому что къ осени множествомъ появляются подъ осинами, шляпки сверху имѣютъ кирпичнаго цвѣту, а низъ бѣло желтый.

Лучшими изъ всѣхъ сихъ родовъ должно считать растущіе круглымъ шарикомъ, имѣющіе мясистой корешокъ, который вкуснѣе самой шляпки. Всѣ хорошіе грибы сего роду отличаются пріятнымъ запахомъ. Подозрительные грибы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ растутъ съ ними вмѣстѣ; но удобно могутъ отличаемы быть тѣмъ, что поверхность шляпокъ ихъ бываетъ темнѣе цвѣтомъ, какъ бы саломъ намазанная въ осязаніи подъ пальцами; трубочки у нихъ внутри желтаго цвѣту, а болѣе по противному запаху.

Приготовленіе сихъ Грибовъ въ пищу.

Болѣе всѣхъ изъ сего роду уважаются грибы бѣлые; но и до всѣхъ трехъ родовъ есть охотники, какъ до свѣжихъ, такъ сушеныхъ; варятъ ихъ одни, и кладутъ въ приправу другихъ пищъ.

1) *Свѣжіе*, очистивъ верхнюю кожу съ шляпокъ и лузговатую кожу съ корешковъ, крошатъ, жарятъ въ сковородѣ на угляхъ съ малою долею масла, а по томъ приправляютъ инбиремъ и масломъ коровьимъ. Позапекши ихъ на сковородѣ, готовятъ и такимъ образомъ: поджаривъ въ кострюлѣ масла коровьяго, посыпаютъ рубленою петрушкою, инбиремъ и перцомъ.

2)

Digitized by Google

2) *Сухїе* Грибы сїи размачиваютъ, по томъ отвариваютъ и складываютъ въ глубокую сковороду или черепню, наливаютъ мяснымъ отваромъ и уксусомъ; накрывъ черепню, упариваютъ на угольномъ жару, приправляютъ инбиремъ и легируютъ (подбиваютъ) до темна подосженною въ масле мукою.

3) *Свѣжїе* Грибы варятъ подобїемъ *похлебки*: вопервыхъ очистить грибы по сказанному сначала, обжарить въ маслѣ, варить въ бульїонѣ, положить петрушки, и подавать съ митонированнымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Можно подбивать похлебку эту яицами, и класть въ нее рубленой желтокъ въ густую сваренаго яица.

4) *Свѣжїе Грибы въ похлебкѣ постной* варятъ: скрощивъ и положивъ нѣсколько маленькихъ грибовъ шляпокъ цѣлкомъ, съ водою, лимономъ изрѣзаннымъ, лукомъ и петрушкою, приправляютъ инбиремъ.

5) *Свѣжїе душоные Грибы сїи*, очистивъ, скрошивъ шляпки большихъ Грибовъ въ куски, корешки же кружками, шляпки малыхъ грибковъ цѣлкомъ, кладутъ въ горщокъ, крошатъ луку зеленаго, наливаютъ сметаною, и перемѣшавъ, накрываютъ горшокъ крышкою; обмазываютъ швы тѣстомъ и ставятъ въ печь часа на два. Нѣкоторые подбиваютъ въ сметану муки не много, а вообще кладутъ зеленаго укропу, что душенымъ грибамъ придаетъ много вкусу.

6) *Свѣжїе жареные* Грибы сїи, очистивъ жарятъ сперва въ маслѣ коровьемъ почти до спѣлости, по томъ обвалявъ въ мукѣ и пересыпавъ крошенымъ лукомъ, дожариваютъ въ сметанѣ, и подаютъ на той же сковородѣ.

7) *Съ говядиною* Грибы сїи приготовляютъ таковымъ образомъ: очистивъ, обжарить нѣсколько въ маслѣ коровьемъ, посыпать немного мукою, и по томъ сваривъ въ добромъ бульїонѣ, съ пучкомъ петруш-

трушки, кладутъ къ нимъ говядину, особливо сваренную.

8) *Рагу изъ черныхъ и бѣлыхъ Грибовъ.* Взявъ очищенныхъ бѣлыхъ или черныхъ свѣжихъ грибовъ, жарить въ кострюлѣ въ коровьемъ маслѣ, или ветчинномъ салѣ; вынувъ излишнее масло, накапить бульёномъ и жюсомъ, приправить пряностьми, а наконецъ огустить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, или яичными желтками.

9) *Изъ бѣлыхъ Грибовъ сухихъ постное кушанье.* Размочить оные въ теплой водѣ, потомъ воду слить, грибы скрошить и выдавить; обжарить ихъ немного въ постномъ хорошемъ маслѣ, налить въ горшечкѣ постнымъ бульёномъ, или простою горячею водою, положить свѣжаго или соленаго лимону, луку, инбирю немного кусочками, и варить. Въ половинѣ спѣлости, взявъ ложку масла, стереть съ мукою, подбить грибы, и поставить, замазавъ, въ печь довариться. — О постныхъ соусахъ съ грибами можно пріискать въ разныхъ статьяхъ о соусахъ и рагу.

Заготовленіе сихъ Грибовъ впрокъ.

Конфированіе и отвариваніе въ уксусѣ Грибовъ сихъ производится тѣмъ же образомъ, какъ впереди сказано будетъ о конфированіи печерицъ. См. *Печерицы.*

Масломъ заливаютъ свѣжіе Грибы такъ: обваривъ отборные грибы не много въ водѣ, и давъ очахнуть на рѣшетѣ, растапливаютъ свѣжаго или соленаго чистаго масла, процѣживаютъ оное, наливаютъ въ банку; когда поостынетъ немного, кладутъ грибы, и заливаютъ масломъ, банку полну, чтобъ покрыло сверхъ грибовъ пальца на два, и завязываютъ крѣпко двойнымъ пузыремъ, смазаннымъ деревяннымъ масломъ, чтобъ воздухъ отнюдъ проходить не могъ. Для сего и банку предъ наполненіемъ должно нагрѣвать, и масло лить исподоволь, чтобъ не оставалось пустыхъ промежковъ, наполненныхъ воздухомъ.

Су-

Digitized by Google

Сушеніе Грибовъ сихъ составляетъ обыкновеннѣйшее запасаніе. Должно брать къ сему грибы молодые, въ которыхъ не загелись еще черви; очистить верхнюю кожицу, и трубочки отъ твердаго тѣла отдѣлить; взнизать на нитки, и сушить на солнцѣ; хранить въ закрытыхъ ящикахъ въ сухомъ мѣстѣ: такъ могутъ они лежать нѣсколько лѣтъ годны къ употребленію. Идутъ они въ постныя приготовленія и въ приправы вмѣсто печерицъ, трюфелей и сморчковъ.

Волжанка,

Инако *Волвенка* называемая. Имѣетъ плосковато круглую и по концамъ полосатую шляпку, у которой толстой корень снабженъ очень широкимъ кольцомъ. Къ сему грибу сходствуетъ еще грибъ инаго роду, но которой цвѣтомъ бываетъ темнѣе, иногда блѣдножелтой или розовой, имѣетъ плосковато круглую шляпку, испещренную бѣлыми пятнами, и пустой коленчатой корешокъ съ булавистымъ низомъ. — Впрокъ заготовляется мало, но солятъ ихъ, и впрочемъ въ пищу готовятъ подобно груздямъ.

Груздь.

Этотъ грибъ имѣетъ много сходства къ печерицамъ и волжанкамъ. Выгнутая его шляпка, къ серединѣ со впадиною, а по краямъ внутрь завиткомъ загнутая, бываетъ сверху и снизу бѣла, по краямъ шершава, полосата и желтовата; корень у него короткой и мохнатой. Шляпка сверху наконецъ дѣлается желтовата, или темновата, но зябри остаются бѣлы. Растутъ грибы сіи по рощамъ въ концѣ лѣта.

Груздь можно употреблять въ поварнѣ по подобію печерицъ; почему и смотри объ этомъ въ отдѣленіи о печерицахъ. *Заготовлять впрокъ* Груздей по подобію печерицъ всѣми способами не можно, потому что они очень сочны, и для того въ сушеніе и порошекъ не способны: можно ихъ отваривать въ уксусѣ съ перцомъ

Digitized by Google

и другими пряностьми. — Обыкновеннѣе всего ихъ солятъ: перемывъ грузди, въ кадочку или горшокъ сыплютъ соли, кладутъ слой груздей, опять пересыпаютъ солью, опять слой груздей, и такъ далѣе до наполненія посудины. Можно къ пересыпкѣ слоевъ примѣшивать перцу, имбирю и гвоздики. Наполнивъ посудину, накладываютъ деревяннымъ кружкомъ, и придавливаютъ гнетомъ.

Грузди соленые подаютъ въ постныхъ столахъ, съ соусомъ изъ масла Прованскаго или инаго, луку сырого, уксусу и перцу: это составляетъ хорошій салатъ къ жареному. — Начиниваютъ оными, поджаривъ въ маслѣ коровьемъ, съ лукомъ изрубивъ ихъ, гусей и утокъ къ жаренію назначенныхъ; что придаетъ онымъ особливый вкусъ. Приправа перцомъ этой начинкѣ сообщаетъ много пріятности.

Ивишенья.

Грибы сіи отличаются отъ прочихъ родовъ грибныхъ своею неправильною, складки не имѣющею, островатою, сверху равно и снизу гладкою шляпкою. Замѣчаются изъ нихъ два отродія: 1) *Ивишенья съ корешкомъ.* Оные подобны шапкѣ Католицкихъ Епископовъ видомъ; называются отъ нѣкоторыхъ сморчковыми грибами. Ѣдятъ на гнилыхъ колодахъ; въ пищу употребляются свѣжіе и сушеные; но вкусомъ сморчкамъ далеко уступаютъ, съ коими однако идутъ въ равное поваренное употребленіе: почему смотри объ этомъ въ отдѣленіи о сморчкахъ. 2) *Ивишенья безъ корешковъ.* Растутъ обыкновенно на еляхъ и соснахъ; употребляются подобно сморчкамъ въ пищу свѣжія и сушеныя.

Масленикъ.

Грибъ этотъ растетъ въ лѣсахъ шѣнистыхъ подъ деревьями въ мочливыя времена, почти чрезъ все лѣто, но множественнѣе въ Августѣ мѣсяцѣ. Видъ гриба сего подверженъ многой перемѣнѣ: сначала выходитъ онъ

Digitized by Google

онъ кругловатою, по томъ окатистою, не рѣдко лейкѣ подобною и по краямъ разнообразно надрѣзанною и завороченною шляпкою, котораго частые и вѣтвистые листки отъ тѣла шляпки не отдѣлены, но сростаясь, подобно какъ у чернаго гриба, соединяются съ корнемъ круглымъ, который къ низу толще, и кольца не имѣетъ; отличается этотъ грибъ желтиною своею, сваренному яичному желтку подобною, подъ шляпкою. Г. *Гледитшъ* поставляетъ этотъ грибъ въ числѣ подозрительныхъ, потому что оной не бывъ по надлежащему изготовленъ, легко можетъ рѣзъ въ животѣ и поносъ приключить, какъ то самъ онъ испыталъ. Въ Россіи употребляютъ ихъ мало; но въ Брандебургіи составляютъ они обыкновенную пищу простаго народа.

Приготовленія пищи изъ масленковъ.

Употребляютъ ихъ отчасти въ приправу разнаго кушанья; готовятъ же и изъ однихъ оныхъ пищу какъ изъ свѣжихъ, такъ и сухихъ.

1) Обыкновенное приготовленіе оныхъ вареніе въ уксусѣ съ крошеным лукомъ и перцомъ, также вешчиною, жеребейками нарѣзанною; соусъ этотъ огущаютъ подбивкою муки, или тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

2) Изрубить грибы мѣлко, подбавить коровьяго масла, соли и уксусу, крошеной петрушки, и упарить оные въ собственномъ ихъ соку.

3) Очищенные и перемытые масленики почти до спѣлости уварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и послѣ изрубить. Между тѣмъ въ глубокой сковородѣ приставить на угольной жаръ масла коровьяго, положить въ него грибы, прижарить съ инбиремъ и перцомъ, положить пучокъ правы петрушки, два яичныхъ желтка, разболтавъ на отварѣ грибномъ, и перемѣшавъ, докончить варенїе, остерегаясь, чтобъ не выбило вонъ.

Digitized by Google

О запасаніи масленковъ впрокъ.

Въ недостаткѣ иныхъ грибовъ отчасти масленики сушатъ, какъ печерицы, частью же готовятъ въ уксусѣ подобно рыжикамъ; почему смотри далѣе въ этой статьѣ отдѣленія *Печерицы* и *Рыжики*.

Опенки.

Грибы сіи выходятъ изъ земли въ видѣ малыхъ, круглыхъ, желтовато темныхъ горошинъ, на довольно длинныхъ тонкихъ корешкахъ. Они обыкновенно занимаютъ цѣлое мѣстечко на таковую округу, сколько занимаетъ испущенная скотиною урина, по какой можетъ быть они охотнѣе растутъ; на таковомъ мѣстечкѣ не рѣдко можно бываетъ набрать ихъ множество; повторять это много дней сряду, а особливо, когда кореньевъ ихъ изъ земли не выламывать.

Въ сниманіи ихъ есть та уловка, чтобъ шляпку погнуть сперва въ одну сторону, а по томъ въ другую, отъ чего она отстаетъ отъ своего тощаго корешка; естьли же выдергивать оную съ корнемъ, набивается въ забри ея много песку и земли, кои вычищать трудно.

Когда опенка повыростетъ, шляпка ея пріемлетъ видъ тупаго кегля, величиною въ лѣсной орѣхъ; наконецъ шляпка разширяется плоско: тогда бываетъ она обыкновенно червива. Кожа на ней гладкая, и во время влажныя погоды нѣсколько сальна во осязаніи: тогда и цвѣтъ ея отливаетъ въ темноватой; въ сухое время бываетъ оной бѣлесо теменъ; а вся опенка въ осязаніи какъ кожа.

Опенки по величинѣ своей содержатъ довольно много твердаго тѣла и пріятный запахъ; листки въ шляпкѣ ихъ плоски, тверды и рѣдки, такъ что оные легка перечесть можно, къ корню стекаются остріе, отъ шляпки не отдѣляются. Появляются обыкновенно осенью, рѣдко растутъ на выгонахъ, но болѣе по полянамъ около деревъ и пней, отъ чего и названіе свое имѣютъ.

Мно-

Digitized by Google

Множественно появляются они осенью послѣ сильнаго теплаго дождя.

Величина, видъ и цвѣтъ шляпки ихъ подверженъ перемѣнѣ: обыкновенно шляпка бываетъ кругла, въ средоточіи возвышена или вдавлена, сверху красновата, снизу бѣлеса съ красноватымъ корешкомъ. Или: шляпка бываетъ полушарикомъ и въ срединѣ нѣсколько возвышена, темножелта, снизу бѣла, съ длиннымъ блѣдножелтымъ корешкомъ. Еще бываютъ опенки съ красными шляпками, а снизу обще съ корнемъ бѣлыя.

Есть еще *клееватыя опенки*, съ шляпкою полушарикомъ, красною съ бѣлыми пятнами, снизу бѣлыя, на тонкомъ желтомъ къ низу совсѣмъ темномъ корешкѣ, кои отмѣнно пріятны запахомъ и вкусомъ. Находятся еще *малыя сѣрыя оленки*, кои называются *Говорушками*, съ круглою шляпкою, снизу бѣлыя, съ корешкомъ такова же цвѣту. Сіи въ Россіи употребительны; клееватыхъ же, кои называютъ *глухими оленками*, не употребляютъ.

Бываютъ подобныя опенкамъ поганки, кои множественнѣе оныхъ растутъ, но не трудно оныя различить по жабрямъ; оныя у поганокъ бываютъ либо очень тонки, водяны и часты, или больше сочны и красноваты; въ разломѣ онѣ содержутъ много водяности, и очень мало краснова̀таго тѣла. Запахъ отъ сихъ поганокъ противенъ; онѣ совсѣмъ растираются между пальцовъ.

Приготовленіе пищи изъ Оленокъ.

Поелику опенки не во всѣхъ мѣстахъ родятся изобильно, то рѣдко варятъ изъ нихъ особливыя ѣства, а употребляютъ только въ приправу другихъ пищъ. Слѣдующія приготовленія могутъ послужить въ образецъ прочимъ.

1) *Оленки по Провански.* Очистивъ, прижарь ихъ въ полрюмкѣ Прованскаго масла, съ рюмкою вина Шампанскаго, пучкомъ петрушки, лукомъ, двумя лож-

Digitized by Google

ложками густаго бульёну, одною ложкою кулису, ломтемъ ветчины, солью и крупнымъ перцомъ; дай всему напитаться и сними жиръ. Вынь ветчину и петрушку: нарѣжь хлѣба сухариками, поджарь въ Прованскомъ маслѣ, и дай отечь; положи въ рагу предъ отпусканіемъ и приправь лимоннымъ сокомъ.

2) *Оленки, лотрава съ корками изъ нихъ скоромная.* Приправь опенки въ ветчинномъ салѣ растопленномъ, пожарь, смочи жюсомъ телячьимъ, и дай имъ напитаться. Сними жиръ и накати кулисомъ краснымъ рябцовымъ. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ бульёнѣ пополамъ съ жюсомъ: поогусти варенiемъ, положи опенки и облей сверху сокомъ, въ которомъ варились опенки, и чистымъ кулисомъ.

3) *Оленки, лотрава изъ нихъ съ корками постная.* Сдѣлай изъ опенокъ рагу съ Прованскимъ масломъ и кулисомъ постнымъ. Митонируй корки бѣлаго хлѣба рыбною ухою, и привари. Положи на средину корокъ хлѣба нафаршированнаго тѣльнымъ изъ карпя, или другихъ рыбъ; облей это опенками съ ихъ рагу.

4) *Оленки; похлебка изъ оныхъ.* Перемывъ грибы сіи, нѣсколько скроши, и вари въ водѣ съ прибавкою масла коровьяго и крошеной петрушки. Отпуская на столъ, положить поджареныхъ ломтей папушника. Можно похлебку сію подбить яицами.

5) *Оленки, рагу изъ нихъ.* Къ употребленію опенокъ въ рагу отваривают ихъ съ травою петрушки и перцомъ въ добромъ бульёнѣ, а по томъ подбиваютъ мукою, или тертымъ пшеничнымъ сухаремъ или яичными желтками. Употребительнѣе однако, грибы перемывъ, поджарить въ маслѣ съ солью, а потомъ подавать ихъ, митонировавъ съ соусомъ, въ которой они опредѣлены. Таковымъ образомъ можно ихъ класть и въ паштеты.

Или. Поджарь опенки въ растопленномъ свиномъ салѣ, съ солью и перцомъ; смочи жюсомъ телячьимъ,

Digitized by Google

имъ, и дай напитаться. Вынь опенки, и приправивъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, посылай въ числѣ антреме. Рагу, въ которомъ поджаривались опенки, служитъ къ митонированію корокъ, о которыхъ говорено будетъ ниже.

6) *Оленки, рагу изъ нихъ съ сметаною.* Очистивъ и вымывъ оныя, прижарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ пучкомъ травъ и петрушкою рубленою. Посыпь немного мукою, смочи немного бульёномъ, приправь солью и перцомъ. Дай опенкамъ напитаться, прибавь двѣ ложки кулису бѣлаго; подбей двумя яичными желтками и сметаною.

7) *Оленки съ каплуномъ въ брезѣ.* Перемывъ грибы, чтобъ песку въ нихъ не было, варить съ коровьимъ масломъ, чтобъ дали собственной сокъ; тогда половину грибовъ отнявъ, срубить мелко, съ прибавкою травы петрушки. Го томъ взять соку вытопившагося изъ каплуна, въ закрытой посудѣ паренаго, или въ брезѣ по поваренному названію, положить въ сокъ грибы крошеные и цѣлые, съ малою долею муки и мушкатнаго цвѣту, и доварить.

8) *Оленки съ корками хлѣбными.* Сдѣлай изъ опенокъ рагу по сказанному въ No 5; положи на дно сухихъ оскребенныхъ теркою корокъ, вылей на нихъ рагу и подавай въ числѣ антреме.

Или. Возьми хлѣбъ Французской, обрѣжь съ него корку кусками, величиною въ рубль; намочи куски сіи въ молокѣ, и послѣ поджарь румяно; дай отечь, поклади на блюдо, а сверхъ онаго вылей рагу изъ опенокъ, описанное во второмъ отдѣлѣ No 5.

9) *Оленки, тортъ изъ нихъ.* Сдѣлай изъ опенокъ рагу упомянутымъ образомъ. Въ тортной сковородѣ сдѣлай изъ слоенаго тѣста поддонокъ съ окрайками. Положи въ него рагу, накрой тѣмъ же тѣстомъ; кончи по обыкновенію, испеки въ печи, и отсылай горячій.

10)

Digitized by Google

10) *Оленки, хлѣбъ съ ними.* Возьми круглый бѣлый хлѣбъ; сдѣлай въ немъ снизу скважину, выбери мякишь, наполни крошевомъ изъ рябцовъ, или инаго мяса. Заложи скважину вырѣзаннымъ кускомъ; закрѣпи, мочи хлѣбъ въ молокѣ, и послѣ поджарь въ свѣжемъ салѣ, или маслѣ до румяности. Горсть опенокъ напитывай въ эссенціи ветчинной на огнѣ, положи въ этотъ рагу хлѣбъ напиташься; послѣ развязавъ хлѣбъ, выложи на блюдо, и обливъ сказаннымъ рагу, подавай въ числѣ антреме.

Инымъ образомъ. Перемывъ опенки, разрѣжь оныя на двое, или на четверо въ разсужденіи величины; разрѣзывая, клади въ воду. Перемывъ еще, выложи въ кострюлю съ водою, пукетомъ, двумя сдобными булочками, обваляными въ мукѣ, и вари на маломъ огнѣ. Когда разварятся, подбей четырьмя желтками яичными и сметаною, которую надобно прежде приправить солью и сахаромъ: вылей это на корку съ Французскаго хлѣба, поджаренную въ маслѣ. Можно къ опенкамъ подмѣшивать печерицъ.

11) *Оленки съ цыплятами и годиво.* Вымытыя опенки, съ прибавкою муки или пшеничнаго сухаря тертаго, и мѣлко крошеной петрушки, прижарить въ коровьемъ маслѣ. *Годиво* значитъ клёцки, изъ мяснаго фаршу дѣлаемыя, и плоско раздавливаемыя; отварить оныя въ мясномъ бульёнѣ, и съ прочимъ класть въ блюдо къ цыплятамъ обжареннымъ.

12) *Оленки съ яицами.* Скрошивъ грибы, и обжаривъ немного въ маслѣ коровьемъ, разболтать особливо яицъ, развести сметаною и вылить къ грибамъ. Во время варенія мѣшать, выложить на блюдо и посыпать мушкатнымъ орѣхомъ. — Можно таковымъ образомъ готовить и печерицы.

О запасеніи оленокъ впрокъ.

Обыкновенно опенки сушатъ на солнцѣ, взнизанныя на ниткахъ, и храняпъ въ бумажныхъ мѣшечкахъ въ сухомъ мѣстѣ. Можно

Digitized by Google

Можно же оныя солить, какъ грузди, и отвариватъ въ уксусѣ съ пряностьми.

Болѣе всего уважается дѣлаемой изъ сухихъ опенокъ порошекъ для соусовъ, которой идетъ въ составленіе извѣстнаго соуснаго порошку, употребляемаго поварами съ великою пользою въ зимнее время къ приправѣ соусовъ. Я приложу здѣсь два рецепта къ составленію сего порошку.

Порошокъ соусной съ опенками.

1) Самыхъ сухихъ печерицъ	-	24	золотника.
Трюфелей, не имѣющихъ затхлаго запаху,	- -	12	золотник.
Опенокъ	- -	12	— —
Тьмину	- -	12	— —
Эстрагону	- -	9	— —
Бѣлаго перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣту, кишнецу, гвоздики по	-	3	золотника.
Кардамону	- -	1½	— —

Все это столочь въ иготѣ, сколько возможно мягче, всыпать въ бутылку, тщательно закупоренную, заткнуть пробкою и содержать въ сухомъ мѣстѣ.

2) Возьми по полуфунту печерицъ, сморчковъ, трюфелей, опенокъ фунтъ. Очистивъ оныя, высуши на солнцѣ, или въ печи въ вольномъ духу; столки, просѣй ситомъ, и содержи въ крѣпко заткнутой бутылкѣ. Этотъ порошокъ отмѣнно возвышаетъ вкусъ рагу и соусовъ, въ которыя положенъ будетъ.

Частное Замѣчаніе Медицинское объ опенкахъ. Онѣ составляютъ приправу, удобную возбуждать аппетитъ и облегчать пищевареніе, потому что онѣ слегка согрѣваютъ. Не замѣчено, чтобъ онѣ вредили, какъ грибы иныхъ родовъ; кажется, что желудокъ ихъ варитъ легко. Между тѣмъ не совѣтую оныхъ кушать людямъ нѣжнаго сложенія, имѣющимъ желудокъ слабый и ведущимъ жизнь сидячую.

Digitized by Google

Пестрецы.

Родъ трутy грибообразнаго, растущаго на ильмовыхъ деревьяхъ, и выростающаго въ величину тарелки. Наружность или верхъ онаго состоитъ изъ кожи бѣлотемнаго цвѣту, гладкой, но мѣстами покрытой темными крапинами; низъ бѣловатъ и гладокъ. Вообще отличается онъ отъ другихъ трутовъ пріятнымъ своимъ и къ печерицамъ сходнымъ запахомъ. Находятъ грибы сіи въ Іюнѣ мѣсяцѣ.

Въ пищу употребляютъ молодыя и мягкія: ибо устарѣвъ они дровенѣютъ и въ пищу дѣлаются неспособны. Обыкновенно варятъ изъ нихъ похлебку, мѣлко изрубивъ грибы сіи, съ лукомъ, яичнымъ желткомъ и ветчиною, въ жеребейки скрошенною. Но можно употреблять ихъ и во многія приготовленія, въ которыя идутъ печерицы.

Впрокъ запасать грибы сіи нѣтъ обыкновенія; но по запаху судя, кажется, что можно съ пользою класть ихъ въ порошекъ соусной, или одни изсушивъ, столочь, и просѣянной изъ нихъ порошекъ хранить по выше сказанному къ приправѣ соусовъ.

Печерицы или Шамлиньоны.

Печерицы выходятъ изъ земли подобіемъ шарика, такъ что можно оныя счесть за извѣстные дождевики или порховицы; но сіи отличаются тѣмъ, что поверхность ихъ въ осязаніи нѣсколько сурова или шероховата, у печерицъ же напротивъ гладка; у тѣхъ нѣтъ корня, и онѣ отъ подавленія разламываясь, оказываютъ въ примѣтномъ кожаномъ окруженіи мучняное вещество, которое по состарѣніи сихъ порховицъ, превращается въ темноцвѣтную пыль. У печерицъ же круглый ихъ шарикъ вскорѣ распространяется, и тогда оказывается подъ нею бѣлой корень, и полушаруобразная шляпка, на которой верхняя кожа видомъ бѣловата, иногда съ красниною или темноватостію, и обыкновенно, когда гри-

Digitized by Google

грибы сіи хорошаго роду, гладка и лоснящаяся; временемъ взлупляется она и дѣлается чешуиста. — Низъ шляпки покрытъ къ корню притупленными перистыми листочками двоякой длины и красноватаго цвѣта. Краска эта въ разсужденіи старости грибовъ, или по состоянію земной пошвы перемѣняется, и бываетъ иногда темнѣе, иногда свѣтлѣе. Когда печерицы развернутся, шляпка оныхъ снизу покрыта бываетъ тонкою кожицею, которая вскорѣ пропадаетъ, а остается отъ ней одно кольцо на корнѣ.

Грибы сіи растутъ преимущественно на пастбахъ, гдѣ ходитъ скотина; въ садахъ, гдѣ закопанъ въ землѣ гнилой нагозъ; въ рѣдкихъ дубровахъ и по навознымъ грядамъ. Гдѣ они одинъ разъ будутъ сняты, можно находить ихъ ежедневно, а особливо, когда корни не глубоко въ землю пирвешь. Лучшее время печерицамъ въ Августѣ и Сентябрѣ; теплая и нѣсколько влажная осень производитъ печерицъ больше, нежели сухая погода.

Запахъ отъ нихъ пріятенъ; внутри имѣютъ онѣ много бѣлаго тѣла, и естьли будутъ шучны, то имѣютъ въ себѣ сладковатой сокъ. Вкусъ ихъ бываетъ лучше въ молодыхъ, когда онѣ только что изъ земли выходятъ; таковыя и должно собирать къ отвариванію въ уксусѣ впрокъ.

У развернувшихся печерицъ листочки легко отъ тѣла отдѣляются; оные въ поварнѣ вынимаютъ вонъ, равно и наружную кожу слупляютъ. Корни молодыхъ печерицъ также идутъ въ пищу; у старыхъ оные тверды и сухи. Когда печерица по выходѣ изъ земли простоитъ сутки или больше, шляпка ея разширяется плоско, какъ тарелка, листки нижніе выворачиваются и дѣлаются черноваты; тогда тѣло ихъ бываетъ наполнено маленькими червями и къ употребленію не годно.

Digitized by Google

Обыкновенно таковымъ же образомъ выходятъ изъ земли и другаго роду грибы, кои наружностїю очень сходствуютъ къ печерицамъ; но тотчасъ можно ихъ отличить по запаху противному и красноватымъ тучнымъ зябрямъ; сїи зябри или листки у нихъ тоне, множественнѣе и длиннѣе, или бываютъ цвѣтомъ желтоваты, или бѣлы, тѣла въ шляпкѣ почти нѣтъ; корень ихъ тонокъ, тѣло не крѣпко и запахъ подозрителенъ.

О заведенїи печеричныхъ грядъ.

Грибы сїи можно на всякомъ мѣстѣ имѣть посредствомъ грядъ. Сдѣлать гряды сїи островерхїя, съ навозомъ конскимъ, на свѣжемъ мѣстѣ, гдѣ еще пахано не было. Вырѣзать для сего дернину на аршинъ съ четвертью шириною и вершка на три глубиною; накласть на аршинъ вышиною навозу, перемѣшаннаго съ соломою. Чрезъ три мѣсяца, когда навозъ начнетъ бѣлѣть, появятся въ ономъ жилки, изъ коихъ выдутъ печерицы; чрезъ восемь дней гряду должно поливать помоями, въ коихъ чищены и мыты печерицы, а по томъ усыпать навозною огородною землею.

Можно печерицы заводить и въ теплыхъ погребахъ, дѣлая въ оныхъ на аршинъ отъ стѣны гряду изъ конскаго и голубинаго навозу, также островерхную, и покрывать на палецъ навозною землею, утаптывая гряду. Поливать сїю гряду надобно теплою водою, бросая въ нее очистки печерицъ и зерна, находящїяся у подошвы корня ихъ. Очень скоро выростутъ на этой грядѣ печерицы, и можно ихъ таковымъ образомъ имѣть свѣжїя зимою.

Приготовленїя печерицъ въ пищу.

Изъ печерицъ, отчасти свѣжихъ, приготовляются особливыя ѣства, частью же къ приправѣ разныхъ похлебокъ, соусовъ, рагу, паштетовъ и иныхъ пищъ сушатъ и солятъ ихъ.

Изъ

Изъ свѣжихъ печерицъ приготовляемыя блюда слѣдующія:

1) *Печерицы жареныя.* Поджаритъ ихъ въ маслѣ; по томъ варить съ малою прибавкою бѣлаго вина, приправивъ солью, крупнымъ перцомъ и помаранцовымъ сокомъ.

Или. Очистивъ оныя, привари съ малою долею бульіону скоромнаго или рыбнаго. Посыпь мукою, перцомъ и солью; жарь въ маслѣ коровьемъ или Прованскомъ въ разсужденіи скоромнаго или постнаго приготовленія; подавай, посыпавъ петрушкою жареною въ маслѣ, и приправивъ сокомъ помаранцовымъ.

Или самымъ простымъ способомъ. Сырыя печерицы поджаритъ въ маслѣ коровьемъ или деревянномъ, и приправить бѣлымъ виномъ, солью и перцомъ. — Или: отваривъ въ водѣ, положить на рашпаръ, покрытый бумагою, а на нихъ по не многу масла коровьяго, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и тертаго пшеничнаго сухаря.

2) *Печерицы, жюсъ изъ нихъ въ заласъ.* Очистивъ, жарь ихъ въ кострюлѣ съ саломъ ветчиннымъ или коровьимъ масломъ, пока станутъ приставать ко дну. Когда онѣ гораздо зарумянятся, брось немного муки крупичатой, и продолжай жарить. Смочи хорошимъ бульіономъ мяснымъ или рыбьимъ въ разсужденіи того, къ чему заготовляешь жюсъ, скоромной или постной; дай маленько прикипѣть, сними кострюлю, слей сокъ, приправь оной солью и ломтемъ лимону. — Оставшія печерицы цѣлыя, или рубленыя могутъ употреблены быть въ другое кушанье.

4) *Печерицы натурально.* Очистивъ хорошихъ свѣжихъ печерицъ, положить въ холодную воду, и давъ въ оной нѣсколько полежать, вынуть вонъ; отварить не много въ водѣ къ истребленію суроваго вкусу; по томъ дать отечь на рѣшетѣ. По томъ положить

жить ихъ въ кострюлю съ мяснымъ отваромъ, прибавивъ масла коровьяго, соли, корней пораженныхъ и травы петрушки, или уксусу и луку по соизволенію, и уварить на угольномъ жару: послѣ сего выложивъ на блюдо, облить сокомъ изъ жаренной баранины, съ прибавкою лимоннаго или помаранцоваго соку.

3) *Печерицы, кулисъ изъ нихъ въ заласъ.* Возьми вышепомянутаго приготовленнаго жюсу печеричнаго, намочи въ ономъ корокъ бѣлаго хлѣба; когда размокнутъ, протри сквозь сито, и протертое храни къ употребленію.

5) *Печерицы пряженыя въ печи.* Положи оныхъ въ черепню, съ саломъ ветчинным, свѣжимъ коровьимъ масломъ, петрушкою, луковицами цѣлыми, солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. Пряжь въ печи, чтобъ гораздо ужарились; посыпь тертымъ сухаремъ и жареною петрушкою при отпусканіи.

Или. Взявъ самыхъ крупныхъ печерицъ, облупи и оставь цѣльныя; нѣсколько другихъ печерицъ изруби съ петрушкою, лукомъ и зубкомъ чесноку, пряжарь до двухъ вскипѣній въ Прованскомъ маслѣ. Выложи на блюдо цѣлыя печерицы, облей крошеными съ масломъ, приправь солью и перцомъ; посыпь сухаремъ, и поставь испечся въ печь.

6) *Печерицы по Италіански.* Очистивъ печерицы, скроши, вари въ маслѣ Прованскомъ, съ прибавкою лимоннаго соку. Когда сваряться, дай остынуть и откинь на сито, чтобъ отекли. Возьми масла свѣжаго, или опять то же, положи въ него соли, крупнаго перцу, уксусу, петрушки, рубленныхъ луковыхъ перьевъ, мякишу бѣлаго хлѣба крошенаго и поджареннаго въ Прованскомъ маслѣ; взвари и облей этимъ холодныя первыя печерицы.

7) *Печерицы по Перигордски.* Изрѣжь корней печеричныхъ, обланшируй въ водѣ, вари по томъ въ бѣломъ винѣ, съ масломъ Прованскимъ, пукетомъ т. е. пуч-

Digitized by Google

пучкомъ душистыхъ поваренныхъ травъ, приправь солью и перцомъ. Когда сварятся, выложи на блюдо и облей соусомъ, въ которомъ они варились.

8) *Печерицы, рагу изъ нихъ скоромное.* Возьми печерицъ маленькихъ, очисти, вымой, дай имъ очахнуть, и положи въ маленькую кострюлю въ растопленное ветчинное сало, съ пукетомъ, солью и перцомъ; смочи жюсомъ телячьимъ, и упаривай на маломъ огнѣ. Слови жиръ и накати кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, и подавай.

9) *Печерицы, рагу изъ нихъ постное.* Приготовленіе онаго одинакое съ скоромнымъ, кромѣ того, что вмѣсто сала кладутъ масло, рыбій бульйонъ и кулисъ раковой.

10) *Печерицы, соусъ изъ нихъ.* Очистивъ, вымывъ и изрубивъ печерицы, положи въ кострюлю съ тонкимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, приправь приличными вещьми, и увари по обыкновенію.

11) *Печерицы съ сметаною.* Скрошивъ печерицы, приставь въ кострюлѣ на большомъ огнѣ, съ масломъ коровьимъ, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, пучкомъ хорошихъ травъ; когда соусъ огустѣетъ отъ варенія, подмѣшай свѣжей сметаны, и отпускай на столъ.

12) *Печерицы съ оленками въ риссоляхъ.* Скрошивъ печерицъ и опенокъ, приставь на огонь въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины, счепотью муки; накати немного густымъ бульйономъ, двумя ложками кулису и простымъ бульйономъ, приправь солью; огустивъ соусъ этотъ варенiемъ, слови жиръ, положи въ него лимоннаго соку и сними съ огня. Сдѣлай малыхъ поддонковъ изъ слоенаго тѣста, положи въ нихъ соусу, накрой тѣмъ же тѣстомъ, наложи окрайки и запеки до румяности.

Digitized by Google

13) *Печерицы съ хлѣбомъ.* Очистивъ и скрошивъ печерицы, вари ихъ въ водѣ съ сдобною изломанною булочкою, обваляною въ мукѣ, и пучкомъ травъ. Когда сварятся, положи немного сахару, щепоточку соли, и подбей яичнымъ желткомъ и сметаною. Возьми цѣльную корку съ Французскаго хлѣба, поджарь въ коровьемъ маслѣ, оботри по шомъ съ ней масло, положи въ блюдо, разрѣжь въ куски на шестеро, не раздвигая оныхъ въ рознь, и вылей печерицы съ ихъ рагу.

Приготовленія изъ сухихъ и отварныхъ печерицъ

Печерицы отварныя въ уксусѣ и сушéніемъ заготовляемыя, употребляются отчасти какъ свѣжія, частью же большею въ приправы разныхъ мясныхъ и рыбныхъ пищъ. Мы предложимъ нѣсколько примѣровъ къ тому, изъ которыхъ можно заимствовать подражаніе, въ употребленіи сихъ печерицъ въ поварнѣ.

а) *Въ лохлебку изъ разныхъ огородныхъ растѣній* кладутся сухія печерицы, такъ какъ и свѣжія: взять корней петрушки, пустарнаку, селлереи, моркови, эндивіи, печерицъ и опенокъ, скрошить все дробно, варить въ добромъ мясномъ отварѣ, подбить яицами, и митонированнымъ папушникомъ приправить.

б) *Вареныя въ густую яица, натыканныя кедровыми ядрами, съ соусомъ изъ рубленыхъ печерицъ.* Сваренныя въ густую яица остудить въ холодной водѣ, облупить съ нихъ скорлупу и натыкать обланшированными кедровыми или фисташечными ядрами; по томъ скрошить сухія печерицы, прижарить нѣсколько въ маслѣ коровьемъ; послѣ чего изрубить ихъ мѣлко повареннымъ ножемъ, и взварить однажды съ частью добраго соку или кулису; по томъ вылить на яица, выложенныя на блюдо.

в) *Саусъ изъ сухихъ печерицъ со сметаною.* Обланшируй очень мѣлко накрошенной петрушки, накроши луку

луку сколько возможно дробнѣе, прижарь въ коровьемъ маслѣ; а то же особливо сдѣлай съ печерицами: сложи всѣ вмѣстѣ, облей сметаною, и свари до огущенія. Подбавь по томъ добраго бульіону и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Соусъ этотъ подаютъ къ фрикандо, къ баранинѣ, и всему тому, что на рашпарѣ жарено.

г) *Легированіе съ печерицами.* Возьми горсть печерицъ, три бѣлыя луковицы, въ золѣ испеченныя, желтки отъ двухъ вареныхъ яицъ, нѣсколько дробно скрошенаго сыраго луку, горсть тертыхъ пшеничныхъ сухарей, двѣ ложки капорсовъ: все это столочь, сварить въ бульіонѣ, и наконецъ процѣдить. Сію подпалку можно употреблять во многіе соусы.

д) *Рагу изъ сухихъ печерицъ.* Печерицы варить въ добромъ бульіонѣ, съ прибавкою лимоннаго соку; а когда печерицы будутъ отварныя въ уксусѣ, лимоннаго соку класть не надобно. По томъ подлегировать (подбить) ихъ малою долею муки, или тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, также яичнымъ желткомъ.

Довольно сихъ приведенныхъ примѣровъ къ уразумѣнію; осталось замѣтить лишь то, что въ приправу разныхъ рагу, мясныхъ и рыбныхъ блюдъ, также паштетовъ, служатъ не токмо сухія, но и конфированныя печерицы, а особливо печеричный порошекъ, о которомъ ниже сказано будетъ. Сухія печерицы должно разваривать прежде въ горячей водѣ, а порошокъ класть въ то самое время, какъ кушанье съ огня снимать.

Заготовленіе печерицъ въ запасъ.

1) *Сушеніе печерицъ.* Очистивъ оныя, взнизать на ниткѝ и засушивать, привѣсивъ въ тепломъ мѣстѣ; послѣ хранить въ ящикахъ или бумажныхъ мѣшечкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

2) *Печеричной порошокъ* дѣлается изъ самыхъ маленькихъ сушеныхъ печерицъ, кои столокши очень мягко, хранятъ въ бутылкахъ, заткнутыхъ пробкою.

Digitized by Google

Инымъ образомъ. Возьми хорошихъ печерицъ желаемое количество, по столько же вѣсомъ сморчковъ и трюфелей; очисти всѣ и высуши на солнцѣ, или въ печи по вынутіи хлѣбовъ. Столки по томъ, просѣй ситомъ и храни въ плотной коробочкѣ, устланной бумагою, или въ бутылкѣ.

3) *Конфированіе печерицъ или отвариваніе въ уксусѣ.* Набрать самыхъ маленькихъ печерицъ, по тому что оныя прочнѣе держутся: варить ихъ въ разсоленной водѣ около десяти минутъ, вынуть и дать очахнуть на скатертѣ. Тогда взять ренскаго уксусу, перцу и мушкатнаго цвѣту, сварить это, подбавивъ нѣсколько бѣлаго вина, и дать остынуть. Очахшія печерицы скласть въ стеклянную банку и вылить уксусъ со всѣми приправами. Банку крѣпко завязать. — Можно и просто варить въ уксусѣ съ означенными приправами грибы всякаго роду; но опыты показали, что хранить оные лучше въ бутыляхъ, нежели въ банкахъ.

Инымъ образомъ. Очищенныя печерицы укладывать слоями въ банкѣ, каждый слой перестилать вишеннымъ листомъ и укропомъ, присовокупляя къ тому по нѣскольку зернъ перцу и по два гвоздка гвоздики; нѣкоторые по слоямъ пересыпаютъ немного солью, что не худо: послѣ сего взваривъ добраго ренскаго уксусу и остудивъ, налить на грибы столько, чтобъ всѣ ихъ покрыло. По томъ сшивъ круглую подушечку, насыпать въ нее молоной горчицы въ обухъ ножа толщиною, простегать ниткою въ клѣтки, и накрыть печерицы въ банкѣ. Сія подушечка погружаясь въ уксусъ, препятствуетъ плѣсни, и сообщаетъ грибамъ пріятную остроту. Наконецъ банку обвязать кожею и хранить въ холодномъ мѣстѣ. — Къ сему приготовленію грибовъ въ водѣ обмывать не должно: ибо они втягиваютъ въ себя воду, которая препятствуетъ удобному вхожденію уксусу, и отъ того грибы скоро могутъ заплѣснѣвѣть. 4)

Digitized by Google

4) *Маринированіе печериць.* Очистивъ печерицы, поджаривъ ихъ немного въ маслѣ коровьемъ съ пряностьми. Можно употреблять къ сему и деревянное масло. Положи въ горшокъ, налей разсоленнымъ уксусомъ, а по сверхъ налей много масла. Къ употребленію надобно грибы сіи вымачивать.

Инымъ образомъ. Толки печерицы и выкладывай въ холодную воду. Взогрѣй оную по томъ, прибавивъ лавроваго листу, маіорану и луку; дай нѣсколько разъ вскипѣть; выложи по томъ печерицы на рѣшето, дай очахнуть: послѣ склади въ узкогорлую банку съ гвоздикою, перцомъ, луковицами, солью, лавровымъ листомъ; налей добрымъ уксусомъ и запкни плотно.

О *залитіи масломъ* писано въ отдѣленіи о бѣлыхъ и черныхъ грибахъ: печерицы заготовляютъ тѣмъ же образомъ. Здѣсь же въ дополненіе должно напомянуть то, что чрезъ три недѣли масло сверху должно снимать, и наливать вновь соленаго масла на палецъ толщиною.

Частное Медицинское замѣчаніе о печерицахъ. Хорошаго роду печерицы и хорошо сваренныя составляютъ пищу горячащую, которая хотя тяжеловата для желудка, но способствуетъ къ сваренію другихъ пищъ. Я не нахожу причины изгнать ихъ изъ погарни, по тому что не слыхивано отъ нихъ вреда. Но людямъ нѣжнымъ и слабый желудокъ имѣющимъ совѣтую воздерживаться отъ нихъ, а паче, когда подвержены они болѣзнямъ нервнымъ, рѣзу въ желудкѣ и кишкахъ, рвотѣ и поносу. Выздоравливающіе послѣ болѣзней и того больше должны остерегаться всякихъ грибовъ.

Подорѣшникъ.

Этотъ грибъ синеватъ, таковаго же цвѣту имѣетъ корешокъ, покрытый пухомъ ржаваго цвѣту, и внизу булавистъ. Шляпка его щербиноватa и снабжена фіолетовымъ мохнатымъ окрайкомъ. Растетъ оной подъ ле-

Digitized by Google

лещиновыми кустами. Въ Россіи почти не употребляютъ онаго въ пищу.

Рыжики.

Грибовъ сихъ родится множество въ краснолѣсьѣ, а особливо гдѣ трава боровикъ расщетъ, подъ осень. Имѣетъ этотъ грибъ короткой толстой корешокъ, и полушару образную, въ срединѣ вдавленную, а по краямъ внутрь загнутую шляпку; корень его столько коротокъ, что едва изъ земли видѣнъ, а цвѣтъ шляпки иногда кирпичнаго цвѣта, или краснѣе, но всегда бѣлесѣе жабрей или листковъ, подъ шляпкою находящихся. Легко оный отличать по шефрано-желтому соку, изъ поврежденныхъ листовъ его истекающему.

Есть и ядовитые рыжики, кои видомъ сходны къ употребительнымъ въ пищу, но не трудно ихъ отличать по цвѣту. Таковой ядовитой рыжикъ, описываетъ *Г. Гледитшъ*, съ круглою, свѣтло кирпичнаго цвѣту, къ краямъ мохнатою и выгнутою шляпкою, которая снизу обще съ высокимъ своимъ корешкомъ бѣла. Таковые грибы въ особливости растутъ на корняхъ березы, имѣютъ очень острый вкусъ, и производятъ рѣзъ въ животѣ съ поносомъ.

Еще ядовитой рыжикъ бываетъ густотемнаго цвѣту, ростомъ великъ, коего шляпка снабжена вдавленнымъ вихремъ и вверхъ завороченнымъ краемъ; впрочемъ обведена различно перемѣняющимися кружками, иногда блѣдиѣе, иногда темнѣе кирпичнаго цвѣту, а снизу обще съ корнемъ совсѣмъ бѣла.

Приготовленія пищи изъ Рыжиковъ.

Этотъ грибъ отмѣнно хорошаго вкусу; почему *Г. Линней* и назвалъ его вкуснѣйшимъ (agaricus delicios); по опенкахъ считаютъ его самымъ здоровымъ, потому что тѣло его ломко, а для того въ желудкѣ удобнѣе другихъ грибовъ варится, кои всѣ бываютъ больше или меньше вязки и кожуристы: слѣдственно не удобоваримы. Тѣ, кои охотно до сытости наѣдаются гри-

Digitized by Google

грибами, безопаснѣе могутъ избирать къ сему рыжики. Употребляютъ ихъ въ пищу отчасти въ приготовленіи изъ свѣжихъ, частью же соленые и сушеные.

1) Охотники до сихъ грибовъ лучше всего ѣдятъ ихъ *жареные*. Очистивъ, поджариваютъ ихъ въ сковородѣ на угляхъ, съ масломъ коровьимъ и солью. Приправляютъ ихъ перцомъ, крошеною травою петрушки и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Еще жарятъ ихъ *на рашларѣ*; но вымытіи кладутъ ихъ на оной, обрѣзавъ корешки, и когда отъ жару новысохнутъ, помазываютъ коровьимъ масломъ, посыпаютъ солью, а наконецъ дожариваютъ въ поджаренномъ маслѣ на сковородѣ, и приправляютъ перцомъ.

2) Впрочемъ можно изъ сихъ грибовъ свѣжихъ дѣлать разныя блюда по сказанному о печерицахъ.

Заготовленіе Рыжиковъ въ запасъ.

Три къ сему способа: соленіе, конфированіе и сушеніе.

1) *Солятъ* ихъ тѣмъ же образомъ, какъ сказано о груздяхъ. Лучше къ сему отбирать самые маленькіе рыжики; по этому самому въ отмѣнномъ уваженіи состоятъ славные *Вологодскіе рыжики*. Употребляются оные большею частью въ салаты.

2) *Конфированіе рыжиковъ* производятъ по сказанному объ печерицахъ.

3) *Сушеніе* лучше всего производить на солнцѣ и открытомъ воздухѣ, взнизавъ очищенные грибы на нитку.

4) *Особливый способъ* заготовленія рыжиковъ впрокъ слѣдующій: очищенные грибы засушить на рашпарѣ надъ углями. По томъ въ банку, въ которой имъ быть, положить на дно пряностей, на прим. гвоздики, перцу и два листа лавровыхъ: на это положить два слоя грибовъ, съ прибавкою лимонной корки; такъ поступать, пока вся банка будетъ наполнена. Между тѣмъ взварить добраго ренскаго уксу-

Digitized by Google

уксусу; охолодивъ, влить на грибы, банку завязать, и такъ оставить на нѣсколько времени. Примѣтивъ, что грибы имѣютъ наклонность къ плѣснѣ, растопить сала, и выливъ сверху, завязать банку; послѣ чего рыжики будутъ стоять прочно. Таковымъ образомъ можно заготовлять печерицы и другіе грибы.

Сморки.

Подъ симъ названіемъ разумѣются грибы, имѣющіе верхъ шляпки сморщенный сѣтко образно, а низъ равной и гладкой; по сему признаку отличаются они отъ шишеньевъ, у которыхъ верхъ и низъ гладокъ.

Линней полагаетъ Сморчковъ два рода, а *Гледитшъ* раздѣлилъ оные на четыре. Главное различіе состоитъ въ томъ, что сіи грибы либо сначала окружаются особливою опокою, изъ которой какъ бы изъ яица вылезаютъ, и останокъ оной на корешкѣ оставляютъ; по сему Нѣмцы называютъ ихъ сморчками въ *калорѣ*. Сіи сморчки ядовиты, или по крайней мѣрѣ подозрительны. Или: выходятъ безъ этой опоки, имѣютъ корешокъ голый, и называютъ ихъ *Голые Сморки*. Сіи очень вкусны и безвредны.

Подозрительныхъ Сморчковъ находится два рода:

1) *Сморокъ въ калорѣ съ сомкнутою шляпкою.* Находятъ сіи грибы въ особливости въ борахъ въ Августѣ и Сентябрѣ, послѣ сильныхъ дождей. Сіе уже отличаетъ ихъ отъ съѣдомыхъ сморчковъ, кои родятся единственно весною.

2) *Сморокъ въ калорѣ съ отверстою шляпкою.* Имѣетъ онъ вверху пупкообразное отверстіе; въ Іюлѣ и Августѣ находятъ его изрѣдка въ лѣсахъ. Зловоніе его служитъ довольнымъ открытіемъ вредности и къ отличенію.

Голой Сморокъ, *съѣдомой Сморокъ*, раздѣляется по состоянію шляпки своей на два рода; край шляпки его бываетъ либо отъ корешка отдѣленъ, или присоединенъ къ оному и какъ бы приросшій.

1)

Digitized by Google

1) *Голой Сморчокъ съ отверстою шляпкою*, или *Сморчокъ глухой съ островерхою внизу отверстою шляпкою, на пустомъ внутри корешкѣ.* Эмошъ грибъ отъ нижеслѣдующаго роду главнѣйше отличается отверстою внизу шляпкою, которая сверху темнаго цвѣту, корень и низъ шляпки имѣетъ бѣлесый. Отродіе онаго, называемое въ Россіи Глухіе Сморчки собственно, имѣютъ шляпку кругловато розслатую, цвѣтомъ желтовато темную, иногда непорядочной фигуры, на длинномъ и пустомъ внутри корешкѣ.

2) *Голой Сморчокъ съ сомкнутою внизу островерхою шляпкою.* Уважается лучше предшедшаго рода, и ранѣе весною, даже въ Апрѣлѣ появляется.

Обыкновенное время сморчкамъ весенніе мѣсяцы. Глухіе сморчки появляются всѣхъ позднѣе по лѣсамъ и березникамъ. Г. *Гледитшъ* описываетъ сихъ островерхихъ сморчковъ шесть отродій; всѣ они имѣютъ очень толстой и пустой черешокъ, а внизу, гдѣ оный какъ бы въ корень превращается, видимо на немъ по пяти и по шести скважинъ, съ наружности въ пустоту проходящихъ. Отродія его слѣдующія: 1) длинной бѣлокрасноватой островерхой сморчокъ; 2) длинной темножелтой островерхой сморчокъ; 3) длинной, какъ снѣгъ бѣлой островерхой сморчокъ на тонкомъ черешкѣ; 4) островерхой сморчокъ съ дубинчатою и продолговатыя клѣтки имѣющею шляпкою, на самомъ коротькомъ черешкѣ; 5) круглой сморчокъ на весьма коротькомъ черешкѣ; и 6) самой малой сморчокъ шарикомъ, почти безъ черешка.

Приготовленія пищи изъ Сморковъ.

Сморчки употребляютъ въ пищу свѣжіе и сушеные; изъ первыхъ готовятъ особливыя блюда, послѣдніе же идутъ большею частью въ приправу разныхъ суповъ, соусовъ, рагу и пастетовъ.

1) *Сморчки жареные.* Разрѣжь оные вдоль, вари въ бульіонѣ на маломъ огнѣ; когда бульіонъ огустѣетъ отъ

Digitized by Google

отъ варенія, обваляй, вынувъ изъ онаго сморчки, въ мукѣ, и жарь въ маслѣ коровьемъ, или въ салѣ. Изъ остатку булїона сдѣлай соусъ, приправь солью, мушкатомъ, сокомъ изъ жареной баранины, и облей онымъ сморчки.

Или. Перемой сморчки въ нѣсколькихъ водахъ и отвари въ водѣ съ солью. Часть оныхъ изруби мѣлко, подбавь немного пшеничной муки, или немного рубленой и въ маслѣ коровьемъ поджаренной петрушки, приправь перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и подбей яицами; естьли будетъ густо, можно подлить булїону, и когда угодно, рубленые сморчки вмѣстѣ съ мукою поджарить въ коровьемъ маслѣ. По томъ отобравъ крупныхъ островерхихъ сморчковъ, начини рубленными, взоткни на спички, и окунувъ въ масло, зажарь на рашпарѣ. Послѣ сего можно ихъ подавать сухїе, или съ слѣдующимъ маслянымъ соусомъ: положи жареные сморчки въ кострюлю, подлей добраго булїону, приправь перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; положи немного масла коровьяго, повари нѣсколько, а напослѣдокъ прибавь еще масла; но столько, чтобъ соусъ былъ густоватъ. — Можно начинивать сморчки рубленными сморчками, съ рубленными петрушкою и въ густую сваренаго яица желткомъ, и поджареннымъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

2) *Сморчки одни свѣжїе.* Обрѣзавъ у оныхъ корешки, перемыть тщательно, чтобъ песку или земли въ нихъ не осталось: положи съ масломъ коровьимъ въ глубокую сковороду цѣлкомъ или скрошивъ, приправь инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, булїономъ, и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; увари до мягкости.

3) *Сморчки одни свѣжїе съ сметаною.* Изрубивъ оные мѣлко, положи въ глубокую сковороду, и подливъ сметаны довольно, приставь на угольной жаръ, припра-

правивъ мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ и перцомъ. Между тѣмъ разбей въ горшкѣ два яичныхъ желтка, отлей въ нихъ горячей сметаны изъ сморчковъ, и мѣшай на огнѣ, чтобъ не сбило: въ сморчки положи кусокъ коровьяго масла, и огусти помянутыми яицами со сметаною.

4) *Сморски по Италіански.* Вымывъ оные до нѣскольку разъ въ теплыхъ водахъ, дай отечь; вари на горячей золѣ, съ петрушкою, мѣлкимъ лукомъ, печерицами, зубкомъ чесноку; все изрубивъ, положи добраго масла коровьяго, ложку масла Прованскаго, соли и перцу. Когда сварятся, подавай, выложивъ на корку бѣлаго хлѣба, поджаренную въ маслѣ коровьемъ.

5) *Сморски, потрава изъ нихъ съ корками. скоромная.* Скрошивъ и перемывъ по сказанному ниже въ No 7, дай очахнуть, и жарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; смочи немного бульіономъ, положи пучокъ травъ, и упаривай на маломъ огнѣ. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ бульіонѣ пополамъ съ жиромъ телячьимъ, и жарь, пока будетъ приставать къ блюду: оклади сіи корки на блюдѣ вокругъ сморчками, облей сокомъ, въ которомъ они размачивались, дай напитаться, а наконецъ облей кулисомъ.

6) *Сморски, потрава изъ нихъ съ корками постная.* Поступай по вышеписанному, кромѣ, что вмѣсто сала и другихъ вещей скоромныхъ, клади масло Прованское, накачивай кулисомъ постнымъ, корки хлѣба митонируй въ ухѣ, положи булку начиненую рыбнымъ фаршемъ, обложи сморчками, и облей рагу, въ которомъ сморчки варились.

7) *Сморски, рагу изъ нихъ съ сметаною.* Разрѣжь сморчки вдоль пополамъ, вымой въ разныхъ теплыхъ водахъ. Давъ очахнуть, жарь ихъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ пучкомъ травъ; солью и перцомъ, и малою счепотью муки; смочи бульіо-

Digitized by Google

номъ и увари. Подбей это рагу двумя желтками яичными и сметаною.

Рагу постное дѣлается тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что употребляется въ него масло Прованское и бульйонъ рыбій.

Рагу инымъ образомъ. Разрѣжь и вымой сморчки по вышеписанному, жарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ петрушкою крошеною и букетомъ: накати пополамъ жюсомъ телячьимъ съ эссенціею ветчинною, упаривай и приправь добрымъ кулисомъ.

8) *Сморки съ жаренымъ зайцомъ, кислою капустою и устрицами.* Зайца по обыкновенію нашпековавъ, зажарить. Кислую капусту особливо сварить, а наконецъ отжавъ, положить въ нее сморчковъ, устрицъ и свѣжей сметаны, еще варить. Капусту выложить на блюдо, на оную зайца и гарнировать сморчками. Съ жаренымъ гусемъ, или уткою, можно то же производить.

9) *Сморки съ корками.* Вычисти изъ бѣлаго хлѣба мякишь, засуши, или поджарь, вымазавъ масломъ, налей въ хлѣбъ рагу съ сметаною (No 7.) Можно таковымъ же образомъ готовить и постное блюдо: хлѣбъ просто засушить, и налить въ него рагу постное.

10) *Сморки съ саломъ ветчиннымъ.* Отобравъ крупныхъ сморчковъ, разрѣжь на двое, вымой въ разныхъ теплыхъ водахъ, дай отечь и приставь на огонь въ ветчинномъ растопленномъ салѣ; заверни по тому ихъ въ малые гателеты, обваляй въ крошеной мякишь бѣлаго хлѣба и зажарь на рашпарѣ румяно. Отрѣжь ветчиннаго сала самыми тонкими ломтиками, уклади оное въ черепкѣ и поотопи; послѣ выложи на блюдо, сморчки же вынувъ изъ гателетовъ, поклади на сало, и такъ отпускай.

11) *Сморки съ хлѣбомъ.* Возьми круглой папушникъ, взрѣжь оной снизу, выколупай мякишь, начини

ни

ии фаршемъ, сдѣланнымъ изъ сморчковъ съ мясомъ рябцовъ, или инымъ, или только съ яицами въ густую вареными; заложи вынутою коркою, обвяжи хлѣбъ нитками, мочи въ молокѣ и зажарь въ маслѣ или салѣ до румяности.

12) *Сморки съ яицами.* Отборныхъ и перемытыхъ сморчковъ изрубить мѣлко и немного обжарить; по томъ въ горшкѣ разболтавъ яицъ, развести жидко сметаною и вылить на сморчки; свари это на угольномъ жару, мѣшая, и подавай, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

13) *Сморки, тортъ изъ нихъ.* Сдѣлай рагу которое нибудь изъ помянутыхъ въ No 7; въ тортной сковородѣ сдѣлай поддонокъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него рагу, накрой тѣмъ же тѣстомъ по обыкновенію, позолоти и запеки въ печи до румяности.

14) *Сморки синеные.* Вынувъ изъ нихъ корешки и перемывъ, сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго куринаго мяса, и начинивъ ихъ, помажь взбитымъ яицомъ, обваляй въ тертомъ пшеничномъ сухарѣ. Въ кострюлю постели ломтей телятины и ветчины, влей растопленнаго ветчиннаго сала, брось пучокъ травъ; укладди начиненные сморчки, закрой ломтями сала и упаривай на угляхъ, накрывъ кострюлю. Когда сморчки поспѣютъ, выбери, дай отечь салу: въ кострюлю положи кулису, вскипѣти оной, чтобъ можно было словить сало, процѣди сквозь сито, облей онымъ сморчки, и подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Запасаніе Сморковъ впрокъ.

Обыкновеннѣйшее къ сему средство, взнизываніе сморчковъ на нитку и сушеніе на солнцѣ. Послѣ чего хранятъ ихъ въ ящикахъ, или бумажныхъ картузахъ. Можно оные конфировать какъ печерицы; однакожъ они очень крошатся въ разсужденіи своей ломкости. — Дѣлаютъ изъ нихъ порошекъ тѣмъ же образомъ, какъ изъ

печерицъ; см. выше. Къ сему употребляютъ островерхіе сморчки, потому что они духовитые.

Частное Медицинское Замѣчаніе о Сморскахъ. Хорошаго роду Сморчки составляютъ приправу согрѣвающую, полезную желудку, сочную и довольно здоровую въ умѣренномъ употребленіи; разумѣю въ этомъ особъ здоровыхъ и добрый желудокъ имѣющихъ.

Сыроѣги.

Сихъ грибовъ есть нѣсколько отродій, появляющихся сначала лѣта и продолжающихся до осени, въ число которыхъ надлежатъ и *Волуи.* Имѣютъ шляпку гладкую, разнаго цвѣта, иногда блѣдно желтую, иногда алую, иногда синеватo красную, низъ бѣлой жабристой, вообще кропки, вкусны и здоровы. Употребляютъ ихъ столько свѣжіе, въ вареніе похлебки, въ соусы и жареніе; впрокъ же никакимъ образомъ запасать ихъ не можно.

Трюфели,

Инако *Оленьи грибы* называемые. Объ сихъ, столько уважаемыхъ грибахъ, писано будетъ особливо. Смотри *Трюфели.*

Смѣшанныя записки,

До заготовленія грибовъ впрокъ и грибнаго кушанья относящіяся.

Какъ свѣжіе грибы впрокъ заготовлять? Взять бѣлыхъ, или березовыхъ, или иныхъ грибовъ, отобрать изъ нихъ молодыхъ и твердыхъ тѣломъ, перечистить однѣ шляпки, а не перемывать, взварить ихъ въ свѣжемъ топленомъ и нѣсколько соленомъ маслѣ, а вынувъ изъ него, класть въ горшокъ и заливать чистымъ особливо растопленнымъ масломъ, класть слоями, грибовъ слой и масла слой; таковымъ образомъ наполнивъ горшокъ, сверху залить масломъ. Въ этомъ приготовленіи будутъ они свѣжи цѣлую зиму.

Гри-

Digitized by Google

Грибы, рыжики, грузди, оленки и лечерицы варить въ уксусѣ.

1. *Способъ.* Сперва отварить ихъ въ водѣ немного соленой, откинуть на рѣшето, чтобъ остыли и очахли; между тѣмъ взварить добраго ренскаго уксусу, положить въ него грибы и дать довольно покипѣть. Послѣ грибы вынувъ, скласть въ банку, въ которой имъ быть, а въ уксусъ прибавивъ инбирю, перцу зернами и гвоздики по равной части, корицы въ полы, а всѣхъ пряностей на фунтъ грибовъ полагается одинъ золотникъ, взварить съ этимъ уксусъ, остудить, и вылить со всѣмъ на грибы въ банку. Сверху залить деревяннымъ масломъ; банку закупорить и засмолить.

2. *Способъ.* Бѣлые грибы отварить въ водѣ съ солью, и откинуть на рѣшето; послѣ варить въ ренскомъ уксусѣ, пока оной почти весь выкипитъ. Во время варенія положить корицы, гвоздики, перцу, и сваривши, скласть въ банку.

3. *Способъ.* Грибы бѣлые вымыть въ чистой водѣ, послѣ приставить на огонь въ чистой же водѣ, положить къ нимъ соли и дать немного вскипѣть. Снявъ съ огня, выложить на рѣшето. Между тѣмъ варить уксусъ съ гвоздикою, корицею, бадьяномъ, кардамономъ, инбиремъ, перцомъ и лавровымъ листомъ; сваривъ, остудить. Грибы скласть въ банку, налить уксусомъ и залить банку воскомъ, или масломъ коровьимъ.

Грибы, рыжики, грузди и лечерицы солить. Грибы отваривъ, откинуть на рѣшето, класть въ кадочку, посыпавъ на дно оной соли, положить рядъ грибовъ, пересыпать солью, эстрагономъ и маіораномъ: наполнивъ слоями кадочку, наложить деревянный кружокъ, а сверху гнетъ. Содержать на льду.

Грибы черные солить. Отваривъ ихъ немного въ водѣ, откинуть на рѣшето; остудивъ, скласть въ кадочку, разсолить воду, налить и наложить кружокъ съ гнетомъ. Сыроѣги солятъ такимъ же образомъ. Къ

Digitized by Google

употребленію соленые грибы вымачиваютъ въ разныхъ водахъ и молокѣ.

Рыжики боровые солить. Перетереть ихъ сухимъ полотенцемъ, на дно кадочки посыпать соли, класть рыжики, и каждой слой пересыпать солью, эстрагономъ и маіораномъ, наложить кружокъ съ гнетомъ и содержать въ ледникѣ. Такъ готовятъ рыжики для салату; но когда для жаренія, травъ не кладутъ, на слои съ солью перестилаютъ рѣпчатымъ въ ломотки изрѣзаннымъ лукомъ. Къ варенію и жаренію должно ихъ по вышесказанному вымачивать.

Грибы свѣжіе жарить на сковородѣ. Обвалявъ грибы въ мукѣ, обжарить въ маслѣ; потомъ масло сливъ, положить сметаны съ крошеною петрушкою и дожарить.

Грибы бѣлые сухіе въ постномъ приготовленіи. Разваривъ грибы въ водѣ, вынуть вонъ, спрыснуть немного солью, обвалять въ мукѣ, и обжарить на сковородѣ въ маслѣ Провансномъ, или орѣховомъ; между тѣмъ отварить въ водѣ пшена Сарацинскаго, и класть въ горшокъ, слой луку, слой грибовъ и слой пшена; наполнивъ горшокъ, налить густымъ грибовъ сухихъ отваромъ, приправить гвоздикою и поставить въ печь, чтобъ упрѣло.

Бѣлые сухіе грибы, постной соусъ изъ нихъ съ миндальнымъ молокомъ. Отваривъ грибы въ водѣ, изрѣзать полосками; въ кострюлѣ поджарить ихъ съ лукомъ и масломъ орѣховымъ. Изъ полфунта миндалю сдѣлать самое густое молоко, вылить на грибы, и мѣшая ложкою, приварить; приправить гвоздикою.

Замѣчаніе Медицинское.

О грибахъ вообще.

Вопервыхъ разные печальные, встрѣчающіеся иногда примѣры, понуждаютъ дѣлать строгій разборъ между грибами, употребляемыми въ пищу и вредными. Не довольно того, что поварамъ въ свѣжемъ изъ нихъ

прі-

Digitized by Google

пріуготовленіи, а кандиторомъ при запасаніи впрокъ, должно умѣть узнавать грибы ядовитые; но и знать пору, когда имѣютъ совершенную доброту свою грибы съѣдомые, чтобъ тогда ихъ и употреблять. Когда исключить сморчки и трюфели, можно всѣ въ пищу употребляемые грибы въ молодости ихъ считать безвредными, а въ старости вредными.

По томъ должно сказать и то, что даже безвредные грибы въ разсужденіи своей вязкой флегмы очень тяжелы къ варенію желудкомъ; другіе грибы удобно загнивая, могутъ заразить соки, и чрезъ то подать случай къ гнилымъ горячкамъ и другимъ болѣзнямъ. Безопаснѣе грибы употреблять въ приправы, нежели одними ими насыщаться. Изъ сего не можно исключить даже и трюфели, кои равномѣрно составляютъ вязкую, неудобоваримую и надмѣвающую пищу; поелику извѣстно, что непомѣрное употребленіе оныхъ можетъ даже смерть приключить. Такъ на прим. Славный между учеными *ла Метри* умеръ, поѣвъ со излишествомъ паштета съ трюфелями. И такъ грибы могутъ вообще въ пищу служить только крѣпкимъ желудкамъ изключительно. — Не безполезно считаю включить здѣсь средства къ отвращенію вреда, отъ вкушенія грибовъ ядовитыхъ происходящаго.

Изъ ядовитыхъ грибовъ нѣкоторые вредны бываютъ своею стягивающею силою, другіе остротою, а иные оглушающимъ или къ нечувствію приводящимъ свойствомъ: по сему приключаютъ они запоръ, болѣзненное чувствіе и одмѣніе въ желудкѣ, рвоту, икоту, воспаленіе, антоновъ огонь, обмороки, параличь, дрожаніе, подучую болѣзнь, а иногда и скоропостижную смерть. — Къ отвращенію таковыхъ гибельныхъ слѣдствій должно какъ возможно скорѣе принять рвотное. *Тиссотъ* совѣтуетъ употребленіемъ рвотнаго виннаго камня (tartarus emeticus) по 6 гранъ, или отъ 35 до 45 гранъ, (каждый гранъ содержитъ вѣсъ ячменнаго зерна) и пе-

Digitized by Google

какуана тотчасъ произвесть рвоту. Въ недостаткѣ сихъ лѣкарствъ, три доли уксусу и четвертая патоки, можетъ употреблено быть; а какъ въ опасности жизненной ничего упускать не должно, но надлежитъ въ глоткѣ щекотать перомъ, или всунувъ палецъ, содѣйствовать рвотѣ. Послѣ оной должно пить много теплаго клѣеватаго или масловатаго пойла, а особливо молока, съ медомъ смѣшаннаго.

ГРИЗЕТЪ. (С. *Поваренная*) Большею частью употребительны два приготовленія онаго:

Гризетъ съ голубями. Голубей приготовить по фрикасейному и остудить; изъ печенокъ сдѣлать сырыя филейки, изрубивъ оныя дробно съ ветчиннымъ саломъ, лукомъ, хорошими травами и петрушкою, и замѣсивъ на яицахъ съ прибавкою тертаго пшеничнаго сухаря. По томъ замѣсить сдобное тѣсто изъ хорошей пшеничной муки на яицахъ, молокѣ и маслѣ, вылепить въ кострюлѣ вымазавъ оную масломъ коровьимъ и усыпавъ крошеною лапшею, форму, въ палецъ толщиною; покласть въ эту форму филейки, а по томъ фрикасе съ голубями, наложить изъ того же тѣста крышку, и часъ запекать въ печи. При отпусканіи форму выпрокинуть на блюдо, вырѣзать сверху отверстіе и налить соусомъ, отнятымъ отъ фрикасе.

Таковымъ образомъ можно гризетъ дѣлать изъ разныхъ птицъ и рыбъ.

Гризетъ съ молодыми зайцами. Взявъ двухъ молодыхъ зайцовъ, приготовивъ, нашпековать, разнять въ куски, и вымывъ, положить въ кострюлю, налить бульономъ; положить до темна подпаленной муки, немного ренскаго уксусу, лимону кружками, присолить, и уваривъ крѣпко, остудить. Изъ печенокъ заячьихъ сдѣлать фаршъ таковымъ образомъ: изрубить оные дробно, съ ветчиннымъ саломъ, лукомъ, лимонною коркою, и замѣсить на яицахъ съ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Сдѣлать изъ сдобнаго тѣста по вышесказанному

въ

въ кострюлѣ форму, вымазать дно и стѣны оной фаршемъ, положить куски зайцовъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ; запекать часъ. Отпуская на столъ, выпрокинуть форму изъ кострюли, прорѣзать въ ней скважину и влить соусъ, въ которомъ зайцы варились.

ГРУДИНА. (С. *Повар.*) Сія часть въ четвероногихъ животныхъ считается изъ лучшихъ и вкуснѣйшихъ.

Грудина баранья. Сію грудину обваривъ, обжариваютъ и запекаютъ въ сдобномъ тѣстѣ. Задерживаютъ же оную въ брезѣ цѣлкомъ, или въ куски разнятую, и подаютъ съ приличнымъ рагу; или готовятъ съ нею ошепо.

Грудина говяжья по Англински. Возьми часть говяжей грудины отъ толстаго конца, разрѣжь оную въ четвероугольной кусокъ. Обвари оную до половины спѣлости въ кипяткѣ, выбери кости и обвяжи. Положи въ кострюлю ломтей сала ветчиннаго, три или четыре фунта говядины, изрѣзанной въ тонкіе ломти; прижарь, какъ бы для запасанія соку или жюсу то дѣлаютъ. Когда къ кострюлѣ прикипитъ, брось въ нее двѣ горсти до красна подпаленной муки, смочи говяжьимъ бульономъ: положи туда грудину съ приправою соли, перцу, хорошихъ травъ, крошеныхъ разнаго роду поваренныхъ корней, петрушки, луку рѣпчатаго и дробнаго и бутылку вина бѣлаго. Вари и дай остыть въ своемъ соку. Сдѣлай рагу изъ молодыхъ голубей, или перепелокъ, съ пѣтушьими гребнями и эстрагономъ; огусти кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; дай рагу остынуть. Заготовь хорошій фаршъ изъ бѣлаго птичьяго мяса. Выложи грудину, оправь оную; сдѣлай посрединѣ малую четвероугольную скважину, приподнимии мясо, и начинивъ фаршемъ, вылей сверху холодное рагу. Изъ вынутаго куска грудины вырѣжь полоску тоненькую, накрой ею скважину и гарнируй фаршемъ, чтобъ вырѣзаннаго мѣста примѣтить было не можно. Покрой сію говядину тоненькими ломтиками ветчины,

Digitized by Google

обваляй въ крошеномъ хлѣбномъ мякишѣ и посади въ печь, чтобъ запеклось до румяности. Гарнируй на ней вѣньчикъ изъ гателетовъ, или телячьяго сладкаго мяса; подавай горячее въ числѣ главныхъ блюдъ.

Грудина телячья, похлебка изъ оной. Начини Французской хлѣбъ хорошимъ годиво, приправленнымъ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, донушками артишоковъ, печерицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ и иными вещьми. Хлѣбъ положи въ чашу, и налей бульёномъ вываренным изъ телячей грудины и другихъ мясъ. Приправь эту похлебку добрымъ телячьимъ жиромъ и подавай горячую.

ГРУШИ. (С. *Канд.*) Сего плода есть множество родовъ; но кандитеры употребляютъ изъ нихъ немногіе, потому что большею частью имѣютъ они тѣло либо тающее, или слишкомъ твердое; таковые употребляютъ либо сырые въ пищу, или дѣлаютъ изъ нихъ *комлоты*, *мармелады* и *постилы*.

Груши бланкеты. Это родъ самыхъ скороспѣлыхъ грушъ; кандитеры дѣлаютъ изъ нихъ приготовленія только для новины и скораго расходу. Обланшировавъ оныхъ на огнѣ въ водѣ, наколовъ къ сему вверху булавкою, чтобъ груши только поразмякли, выкладываютъ въ холодную воду и очищаютъ съ нихъ кожу. По томъ варятъ въ сиропѣ сахарномъ по сказанному ниже о грушахъ, руселетъ называемыхъ. Вынувъ изъ сиропу, обваливаютъ въ толченомъ сахарѣ и засушиваютъ въ вольномъ духу.

Груши, вареніе изъ нихъ жидкое. См. въ статьѣ *Вареніе Конфектовъ*.

Груши Доенскія сухія. Сіи осенняго роду груши не могутъ долго лежать, а какъ сушеныя онѣ очень хороши, то и сушатъ оныя по обыкновенію, взнизавъ на нитки; или слѣдующимъ образомъ: окоротивъ у нихъ хвостики, очищать кожу, начиная отъ хвостика внизъ, и очистивъ, класть въ холодную воду. Естьли сіи груши

Digitized by Google

ши совсѣмъ спѣлы, обвариватъ въ водѣ оныхъ не можно; неспѣлыя же должно вскипятить раза два или три, пока сдѣлаются мягки подъ пальцами. Тогда выложить въ холодную воду, а изъ оной на рѣшето, чтобъ отекли. На два фунта съ половиною воды положи фунтъ съ четвертью сахару; когда сахаръ распустится, клади груши, провари и засушивай на жестяныхъ листахъ въ вольномъ духу.

Груши жареныя въ комлотѣ. См. *Комлоты.*

Груши жареныя о карамель. Когда есть давнишній грушевый компотъ бѣлый, надобно оный жарить съ ихъ сыропомъ, то есть сыропъ уварить о карамель. Приставь тазъ съ этимъ компотомъ на огонь, вари, пока сыропъ довольно огустится и начнетъ краснѣть; потряхай тогда тазъ надъ огнемъ, что всюду распространился цвѣтъ карамеля жаренаго. Надобно остерегаться, чтобъ сыропъ не подгорѣлъ. Тогда снявъ съ огня, выбирай вилками одну грушу за другою, повертывая въ сыропѣ, и выкладавай на блюдо. Естьли окажется, что карамель остылъ, приставь его на огонь и держи, пока груши выкладешь. Подержи тогда блюдо надъ огнемъ, чтобъ отсталi прочь: сложи послѣ того ихъ въ компотницу и облей сыропомъ.

Груши карамельныя. Возьми грушъ конфированныхъ въ водкѣ (см. Груши Руселетъ); высуши оныя въ вольномъ печномъ духу. Развари сахару о карамель и держи на маломъ огнѣ, чтобъ не простылъ и не затвердѣлъ. Обмокай въ него высушенныя груши, выткнувъ во всякую по спичкѣ; дабы удобнѣе было повертывать ихъ въ сыропѣ; обмокнувъ, клади на рѣшетку, чтобъ каждая легла въ ячейку рѣшетки, чтобъ карамель обсохъ на воздухѣ. Когда засохнутъ, вынь спички и клади къ сохраненію.

Груши, кларекеты изъ нихъ. Возьми спѣлыхъ грушъ какого угодно роду; лишь бы хорошія были; очисти и разрѣжь въ части, положи въ тазъ съ двумя

рюм-

Digitized by Google

рюмками воды и корками наружными съ двухъ или трехъ лимоновъ. Вари на огнѣ, пока раскипятъ въ кисель; тогда выложи въ сито, чтобъ собрать соку, сколько возможно болѣше. На бутылку сего соку положи съ четвертью фунтъ сахару, разваренаго а кассе; положи въ него сокъ, и увари, пока начнетъ на ложкѣ садиться. Сними тогда съ огня, и наливъ въ формы, засушивай въ сущильнѣ способомъ слабаго огня. Естьли надобно, чтобъ кларекеты были красныя, отними грушеваго соку, разведи водою; и смѣшай съ рюмкою приготовленной кошенили, (см. *Краски*); этимъ подцвѣти.

Груши, комлотъ изъ нихъ Колоколомъ. См. *Комлоты.*

Груши, комлотъ изъ нихъ по Кардинальски. См. *Комлоты.*

Груши, комлотъ изъ нихъ по Провански. См. *Комлоты.*

Груши лѣтнія въ комлотѣ. См. *Комлоты.*

Груши озимыя въ комлотѣ. См. *Комлоты.*

Груши осеннія. Возьми грушъ, называемыхъ бюрре или коровье масло, не очень спѣлыхъ; обланшируй, и выложи въ холодную воду, которую должно подквасить лимоннымъ сокомъ. Положи въ разваренной сахарной сыропъ, дай вскипѣть раза три или четыре бѣлымъ ключемъ, снимай пѣну, и вынувъ груши въ чашу, накрой бумагою, для выкладыванія наконецъ въ компотницу, когда остынутъ.

Груши, постила изъ нихъ. См. *Постилы.*

Груши руселеты. Взявъ сихъ грушъ, наколи въ головкѣ булавкою, по томъ клади въ воду, приставленную на огнѣ. Надобно наблюдать, чтобъ вода не закипала, и естьли приготовится къ тому, плескать въ нее воды холодной. Когда груши не много поразмякнутъ, выложи въ холодную воду, и послѣ облупи съ нихъ кожу, а очищая, опять клади въ воду. Вынувъ и давъ

отечь,

Digitized by Google

отечь, клади груши въ разваренной и очищенной сахарной сыропъ; дай вскипѣть разъ сорокъ или пятдесятъ. Снявъ съ огня, оставь ихъ до утра; тогда дай грушамъ отечь, а сыропъ увари а лиссе, положи въ него груши, и дай вскипѣть разъ или два. На другой день, вынувъ опять груши, сыропъ увари между лиссе и перль; державъ въ немъ груши опять до утра, увари о перль, и дай въ немъ грушамъ вскипѣть разъ десять или двѣнатцать бѣлымъ ключемъ. По снятіи съ огня, когда остынетъ, склади въ банку, или вынимая, засушивай, ежели угодно. Сушить ихъ изъ сего приготовленія можно когда вздумаешь; опусти банку въ горячую воду, сыропъ отъ того пораспустится; вынимай груши, обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ, и поклавъ на каменныя доски, или по нуждѣ на жестяные листы, суши по обыкновенію; не надобно забыть переворотить ихъ во время сушенія. Скласть по томъ тѣсно въ коробочки, устланныя бумагою.

Груши руселеты въ водкѣ конфированные. См. *Конфированіе.*

Груши руселеты въ мармелодѣ. См. *Мармелоды.*

Груши сдавленыя. Взявъ хорошихъ грушъ, имѣющихъ въ себѣ сладкій сокъ, поклади на рѣшетки и суши въ печи; когда въ половину высохнутъ, сплющи оныя рукою и опять досуши. Таковымъ образомъ можно оныя долго хранить, и перевозить куда угодно.

Груши, сыролъ изъ нихъ. См. *Сыролы.*

О прочихъ заготовленіяхъ изъ грушъ писано въ статьяхъ *Овощи, Вареніе Заѣдокъ, Конфекты Сухіе.*

Замѣчаніе Медицинское.

Груши хорошаго роду, вкусныя и спѣлыя, прохладительны, овлажняютъ и отверзаютъ утробу, легки для желудка и питательны. Полезны оныя отягощаемымъ желчью, подверженнымъ болѣзнямъ гнилымъ, запоромъ, завалам въ легкомъ; одни только желудки холодные неудобо варятъ сіи плоды сочные: таковымъ

Digitized by Google

вымъ должно ѣсть оные съ сахаромъ, или вареные. Груши въ компотахъ много теряютъ своей естественной доброты; однакожъ не дѣлаются отъ того вредны: это пища самая легкая.

ГРУШИ ЗАПЕКАННЫЯ. (С. *Повар.*) Очистивъ съ грушъ кожу, срѣзать съ нихъ верхи подобіемъ кровельки, выдолбить груши осторожно, чтобъ не треснули. Вынутую средину изрубить мѣлко съ лимонною коркою, изюмомъ и посыпать корицею; прибавить еще къ тому въ маслѣ поджаренаго пшеничнаго сухаря, подсластить сахаромъ и замѣсить на двухъ яичныхъ желткахъ. Когда между тѣмъ груши полежатъ нѣсколько въ горячемъ бѣломъ винѣ, вынуть оныя, начинить вышепомянутою начинкою и накрыть срѣзанными крышечками. Послѣ того сдѣлать жидкое тѣсто, изъ пшеничной муки на молокѣ съ яицами, но столько густое, чтобъ около грушъ облипнуть могло; на этотъ конецъ подлить въ него свѣжаго горячаго сала. Растопить въ кострюлѣ сала, груши обмакать въ тѣсто, и взявъ за стебельки, класть осторожно въ сало (лучше масло коровье), зажаривать до румяности; обсыпать на блюдѣ мѣлкимъ сахаромъ. — Естьли подавать ихъ съ сокомъ, взять вина, въ которомъ лежали прежде груши, положить въ него поджареннаго въ маслѣ коровьемъ пшеничнаго тертаго сухаря, коринки, сахару, корицы и лимону кружками, отустить этотъ соусъ варенiемъ; груши онымъ облить, и накрывъ, подержать на угляхъ, чтобъ напитались.

ГРУШИ ЗЕМЛЯНЫЯ. (С. *Повар.*) Огородное растѣніе, сходствующее отчасти къ картофелямъ, а вкусомъ нѣсколько къ спаржѣ. Въ поварнѣ употребляются одни только корни. Отвариваютъ оные въ водѣ съ солью, и подаютъ къ нимъ соусъ тотъ же, что къ спаржѣ. Могутъ они итти въ приправу разныхъ другихъ соусовъ. — Охотники до спаржи находятъ и въ сихъ грушахъ отмѣнный вкусъ. Составляютъ онѣ пищу самую легкую.

ГУСЬ.

Digitized by Google

ГУСЬ. (С. *Повар.*) Довольно знакомая птица, которыхъ раздѣляютъ на *дикихъ* и *домовыхъ*: дикихъ получаютъ въ поварню стрѣлянныхъ весною и осенью. Домовыхъ гусей рѣдко въ знатныхъ домахъ готовятъ, кромѣ жаренія; содержутъ же ихъ болѣе для пуху и перьевъ. Гусыня имѣетъ мясо вкуснѣе гусака, а по томъ молодые гуси, должно однако, чтобъ были они жирны: ибо худые никуда не годны. — Дикихъ гусей мясо лучшій имѣетъ вкусъ; ибо отъ многаго ихъ движенія соки въ нихъ бываютъ не столько клѣевиты, какъ у домашнихъ. Старыхъ гусей всякихъ мясо твердо, сухо, и потому тяжело для желудка. Впрочемъ гусей приготовляютъ слѣдующими способами:

1) *Гусь а ла добъ.* Нашпекуй гуся, приправь онаго солью, перцомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, лукомъ и свѣжимъ лимономъ. Заверни въ салфетку, и положи въ большую кострюлю съ бульёномъ и бѣлымъ виномъ. Вари крѣпко, и давъ остынуть въ половину въ этомъ отварѣ, подавай сухаго гуся на салфеткѣ.

2) *Гусь въ брезѣ.* Нашпекуй онаго крупнымъ шпекомъ и ветчиною; сложивъ и обвязавъ, положи въ обыкновенной брезъ, оклавъ приправами снизу и сверху. Возьми телячьяго сладкаго мяса, печенокъ, трюфелей, печерицъ, сморчковъ, опенокъ, донушковъ артишочныхъ; прижарь все это въ кострюлѣ въ растопленномъ маслѣ коровьемъ; прибавь жюсу говяжьяго, соли, перцу, поваренныхъ травъ, и вари на маломъ огнѣ. Когда это рагу уварится, накати кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Вынь гуся изъ бреза, положи на блюдо, вылей на него рагу, и подавай горячее.

Таковымъ образомъ можно готовить и утку.

3) *Гусь въ соусѣ съ горчицею.* Возьми молодаго гуся, приправь; печенку изруби съ двумя луковицами шалоту, зубкомъ чесноку, петрушкою, луковыми перь-

Digitized by Google

перьями; и положивъ съ лавровымъ листомъ, тьминомъ, базиликомъ, цѣльнымъ перцомъ, въ масло коровье, привари, начини гуся, зашей, и жарь на вертѣлѣ, поливая по часту масломъ. Это масло собирай въ подставленную сковороду, положи въ него ложку молоной горчицы, и размѣшавъ, вымажь гуся, обсыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; пожарь его еще румянѣе и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ кострюлю коровьяго масла кусокъ въ полъяица величиною, двѣ счепоти муки, по ложкѣ уксусу и бульёну, приправь солью и перцомъ; огусти. соусъ варенiемъ и вылей подъ гуся.

4) *Гусь въ тѣстѣ.* Приправивъ гуся и переломавъ въ немъ кости, нашпекуй крупно саломъ и ветчиною, обвалянными не много въ перцѣ. Положи въ сдобное тѣсто раскатанное, съ лавровымъ листомъ, съѣжимъ масломъ, ломтями ветчины, толченымъ ветчиннымъ саломъ, солью, перцомъ, повареными травами, покрой тѣсто подобiемъ пирога и запеки въ печи.

5) *Гусь въ похлебкѣ чиненой.* Сдѣлай фаршъ изъ гусиныхъ печенокъ и сердца съ рубленою петрушкою. Сдѣлай изъ четырехъ яицъ яичницу, столки оную съ фаршемъ въ иготѣ; начини гуся этимъ за кожу. Вари въ хорошемъ бульёнѣ. Свари травную похлебку, положи въ нее гуся, и гарнируй чиненымъ латукомъ. (См. *Латукъ.*)

6) *Гусь жареной на вертѣлѣ.* Сложивъ гуся, позапеки надъ жаромъ; послѣ взоткнувъ на вертѣлъ, помазывай масломъ, посыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, изжарь румяно.

7) *Гусь жареной на вертѣлѣ чиненой.* Начини онаго фаршемъ изъ его печенокъ, срубленныхъ съ саломъ ветчиннымъ, душистыми травами, лукомъ, петрушкую, солью и перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ. Обверни гуся въ ветчинное сало, зажарь на вертѣлѣ

и

Digitized by Google

и посыпавъ сухаремъ, еще обжарь, и посылай горячаго. — Дикаго гуся жарятъ тѣмъ же образомъ, и подаютъ къ нему пуавradъ, (см. это слово), или сокъ лимонной, или помаранцовой.

8) *Гусь, потрохъ изъ него.* Вари потрохъ съ добрымъ бульіономъ, солью и пучкомъ травъ; по свареніи вынь потрохъ, изрѣжь въ куски, жарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ петрушкою, кервелемъ, приправивъ немного бѣлымъ перцомъ. Положи яичнаго желтка, не много уксусу и лимоннаго соку, нривари. Размочи въ бульіонѣ корокъ бѣлаго хлѣба сушеныхъ въ печи. Положи потрохъ и корки въ первый бульіонъ. — Таковымъ образомъ готовятъ потроха и всякихъ другихъ птицъ.

9) *Гусь, рагу изъ него.* Зажарь онаго на вертѣлѣ въ полспѣла, изрѣжь, положи въ кострюлю, съ печерицами, донушками артишоковъ, съ прибавкою бульіону, соли, перцу, нѣсколькихъ луковокъ рокамболю и душистыми травами. Уваривъ всѣ, приправь нипочкою уксусу, и подавай горячее.

10) *Гусь социсками и каштанами тиненной и жареной на вертѣлѣ.* Приправивъ гуся, начини внутрь дюжиною малыхъ социсковъ, полсотнею облупленныхъ, поскрошенныхъ каштановъ и повареныхъ нѣсколько, прибавь къ сему трюфелей, зашей гуся, и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ въ бумагу. Когда зажарится, сними бумагу, посыпь тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и подрумянь.

11) *Гусь хлѣбомъ.* Выбери изъ гуся кости, начини онаго фаршемъ изъ мяса вареныхъ птицъ, съ саломъ говяжьимъ и ветчиннымъ, петрушкою, лукомъ, печерицами, зубкомъ чесноку, срубленныхъ, солью и перцомъ приправленнымъ, и на пяти яичныхъ желткахъ замѣсеннымъ; зашей и справь въ фигуру Французскаго хлѣба; покрой ломтями ветчиннаго сала, заверни въ салфетку, обвяжи; вари въ

Digitized by Google

брезѣ; когда поспѣетъ, снявъ жиръ, выложи на блюдо, и подавай съ хорошею эссенціею.

12) *Гусь холодной.* Выбравъ изъ него кости, начинить хорошимъ фаршемъ и зашить; положить въ кострюлю, влить двѣ бутылки бѣлаго вина, положить лопатку телятины, гвоздики, корицы, лаврованаго листу и мушкатнаго цвѣту; наложить крышку, швы обмазать тѣстомъ, и поставить въ печь на три часа. По томъ гуся вынувъ на блюдо, сокъ изъ кострюли процѣдить, вылить къ гусю на блюдо и застудить. Подавая къ столу студень эту, выпрокинуть на другое блюдо и гарнировать крощеною петрушкою.

Впрочемъ изъ гусей дѣлаютъ соленые и копченые полотки, также буженину съ чеснокомъ, точно тѣмъ же образомъ, какъ ветчину и буженину. Смотри сіи статьи.

ГУСТЫЯ ПИЩИ или ПОТРАВЫ. Смотри объ оныхъ въ статьѣ *Огородныя Растѣнія.*

Конецъ I Части.

Digitized by Google

ОБЪЯСНЕНІЕ

по азбучному порядку

Названій Поваренныхъ, Кандиторскихъ и прочихъ, неизвѣстныхъ нецпражняющимся въ сихъ искусствахъ.

АБИЛИРОВАТЬ, относится до птицъ, и значитъ осчипать перья; до четвероногихъ, снять кожу, или опалить и выпотрошить. Говорится же это и о рыбахъ, чтобъ ихъ ощелушивъ, выпотрошить и вымыть.

АЗІА, Индѣйскій плодъ, получаемый чрезъ Италіанцовъ.

АЛАМБИКЪ, большая посудина, обыкновеннѣе кубикъ называемая, и дѣлаемая изъ мѣди съ полудою внутри, состоитъ изъ нѣсколькихъ частей. Нижняя и главная часть, въ которую кладутъ вещества къ передвоенію, называется *кукурбитъ*, или *пузырь*. На нее накладывается *колпакъ*, или головка съ длинною шеею; изъ колпака выходитъ трубка, *носъ* называемая, и вкладываемая въ трубку, пропущенную сквозь кадочку, наполненную холодною водою: конецъ трубки входитъ въ реципіентъ, или пріемникъ, въ который стекаетъ передваиваемая жидкость. Трубка проходитъ сквозь воду холодную для того, чтобъ пары, поднимающіеся въ колпакъ, проходя вонъ трубкою, сгущались; кадочка сія называется *холодильникъ*. Согрѣвающаяся въ холодильникѣ вода обновляется и остужается снѣгомъ и льдомъ.

АЛЬКУРНУСЪ, или *Алькермесъ*, зерна, сообщающія алую краску.

АМУРЕТЫ, такъ называются мозги изъ телячьихъ и бараньихъ спинныхъ костей.

АНДУЙЛЬ, названіе кровяной, или мясной калбасы.

АНРУЛЕТЫ, куски мяса, кои съ фаршемъ закатываются трубкою. См. *Рулядъ*.

АНТРЕ, кушанья, послѣ горячаго или супу раздаваемыя.

АНТРЕМЕ, блюда, кои подаютъ между главныхъ кушаній иногда въ кострюляхъ, горшкахъ и на тарелкахъ.

АСЬЕТЪ, маленькія блюдца, надлежащія къ антремѣ, и на повареномъ языкѣ значатъ всякую посуду, въ кою не больше входитъ, сколь-

Digitized by Google

сколько въ тарелкѣ помѣститься можетъ: ибо асіётъ значитъ тарелку.

АСПИКЪ, родъ желе или студени, испещренной разными красками.

АТЕЛЕТЪ, малые вертѣлы, на которые втыкаютъ къ жаренію ноги и иныя малыя вещи; привязываютъ ихъ къ большому вертѣлу: обыкновенно дѣлаются они изъ серебра.

АШЕ или АШИ, значитъ крошеное, или мѣлко изрубленное.

БАНДИРОВАТЬ, значитъ вытѣзывать малыя полоски изъ шёста, и накладывать на торты.

БЕНЬ-МАРІА, разумѣется то, что варится въ посудинѣ, вставляемой въ другую посудину, наполненную кипяткомъ. У Дистиллаторовъ есть сего же роду дѣланіе. Бень-маріа, или балнеумъ-маріа по переводу значитъ Маріина баня.

БИГНЕТЪ ПАВО, форма, подобная маковому цвѣту.

БИШАМЕЛЬ, или *бешамель*, бѣлой соусъ, дѣлаемой изъ смешаны съ бульёномъ.

БЛАНМАНЖЕ, то есть бѣлое кушанье; названіе это имѣютъ многія студени бѣлаго цвѣту.

БЛАНШИРОВАТЬ, или *облаижирить*, мясо или иную пищу до половины спѣлости отварить.

БРЕЗЪ, родъ варенія, которымъ вкусъ мяса несказанно возвышается, потому что производится съ малымъ исхожденіемъ паровъ.

БРЕЗЬЕ, инако *тортная сковорода*, посудина съ двумя ручками и съ глубокою крышкою на сныгачахъ, въ которой разныя кушанья загребаются въ жаръ, чрезъ что печеніе происходитъ сверху.

БРИДЕ, то есть *взнуздать*, значитъ стягиваніе нитками ногъ у птицъ, чтобы сообщить онымъ желаемый видъ.

БРИСОЛИ, приготовленіе изъ разныхъ мясъ, какъ то описано будетъ въ своемъ мѣстѣ.

БРОШЪ, вертѣлъ.

БУКЕТЪ, значитъ пучкомъ связанную петрушку и лукъ, кои кладутъ въ рагу, для возвышенія вкусу. Нузываются *букеты гарни*, когда присовокупляютъ къ вышеписаннымъ разныя душистыя травы, базиликъ, маіоранъ и проч., съ прибавкою нѣсколькихъ гвоздиковъ гвоздицы.

БУЛЬОНЪ, чистый и свѣтлый отваръ изъ разныхъ мясъ.

ВИДЕЛЛЬ, орудіе жестяное, употребляемое къ вычищенію плодовъ, на примѣръ яблокъ для компотовъ и въ конфекты.

Digitized by Google

ГАЛАНТИНЪ, кушанье, приготовляемое изъ куръ и инаго мяса, изъ коихъ выбираются всѣ кости, укладываются по томъ въ форму и обливаются желеемъ.

ГАТЕЛЕТЫ, спички серебряныя или деревянныя, на коихъ жарятъ мясо.

ГАРНИРОВАТЬ, т. е. украшать, значитъ обкладывать края блюда, равнымъ образомъ и дно кострюли, рѣзанными ломшиками мясъ и кореньевъ.

ГЛАСИРОВАТЬ, мяса покрывать густо уваренным сокомъ ихъ; или хлѣбенное густо, усыпавъ сахаромъ, дать оному расплыться и стопиться въ печи, или водя надъ онымъ раскаленною желѣзною лопаткою.

ГЛАСЪ, ш. е. ледъ, или зеркало: слово это пріемлется въ разномъ смыслѣ. У поваровъ значитъ оное приготовленіе соку для желе; у приспѣшниковъ же и кандиторовъ покрываніе сахаромъ на яичномъ бѣлкѣ, и проч.

ГРАТЕНЬ, въ сковородѣ вареное.

ГРЕНЕЛАДЪ, значитъ форму нѣкоторыхъ крупныхъ зернъ, кои готовятся изъ лапшенаго тѣста.

ГРИЛЬИРОВАТЬ, на рострѣ или рашпарѣ жарить.

ГРИЛЛАДЪ, на рашпарѣ жареное.

ДЕГРЕССИРОВАТЬ, жиръ начисто снять, чтобъ ни одной капли онаго не осталось.

ДЕЗОСИРОВАТЬ, у птицъ и рыбы кости на чисто выбрать. Дѣйствіе это требуетъ прилѣжанія и навыку. Съ дикими птицами поступаютъ также. Когда оныя будутъ осчипаны и опалены, разрѣзываютъ кожу сзади; вынимаютъ главныя шейныя кости и зобъ; подлущяютъ осторожно кожу, чтобъ отрѣзать кости въ суставахъ, крылъ и ногъ; послѣ чего отдѣляютъ мясо отъ костей, остерегаясь повредить кожу. Тѣмъ же образомъ поступаютъ съ ногами и съ другими главными костьми: набиваютъ послѣ фаршемъ и сообщаютъ птицѣ прежнюю ея фигуру.

ДЕССЕРТЪ, или *постольныя*, послѣдняя подача къ окончанію стола, состоящая изъ овощей и всякихъ конфектовъ. На столѣ къ сему перемѣняютъ приборы столовые дессертными.

ДРЕСИРОВАТЬ, сообщить вещи надлежащій ея видъ.

ДОРМАНЪ, родъ платъ деменажу, ставимаго посрединѣ стола; украшаютъ оный чашечками, въ кои положены лимоны и иные плоды.

Digitized by Google

ЖЕЛЕ, значитъ студень, и ягодники или соки плодовъ, густо съ сахаромъ уваренные.

ЖУСЪ или *Жюсъ*, отваръ густой изъ мясъ съ кореньями.

ЗЕСТЪ, малые кусочки кожи съ овощей, на примѣръ лимоновъ, помарацовъ и проч.

КАНЕЛОНЪ, жестяная дорожчатая форма къ отливанію желе, сыровъ и прочаго.

КАРБОНАДЪ, на рашпарѣ или углѣхъ жареное мясо.

КАРКАСЬ, проволока или прутики къ основанію фигурно возвышеннаго кушанья.

КАРРЕ, ребра телячьи или бараньи, четвероугольно обрѣзанныя.

КЛАЮНЪ, плетушка изъ ивовыхъ прутьевъ съ закраинами для сушенія овощей и прочаго.

КЛОШЬ, или колоколъ, чугунная или глиняная посудина, въ которой запекаютъ плоды для компотовъ. Оная для плодовъ также служитъ, какъ тортная сковорода для мясъ и хлѣбеннаго.

КОМПОТЪ, родъ пріуготовленія изъ яблокъ и иныхъ овощей.

КОНКАСЕ, на поваренномъ нарѣчіи крупно столченое.

КОНСЮМЪ, крѣпкій отваръ изъ толченаго мяса.

КОРНИШОНЫ, малые огурчики въ уксусѣ.

КОТЕЛЕТЫ, ребрушки разныхъ скотовъ, какъ то: свиней, барановъ, ягнятъ, телятъ и проч.

КРАБИНЕТЪ, дѣлается изъ фаршу, которой обвивается свинымъ здоромъ, обсыпается тертымъ хлѣбомъ и на рашпарѣ зажаривается.

КРАКОВИ, отмѣнной рагу, завертываемой въ оплатку и въ салѣ выпекаемой.

КРЕМЪ, названіе сметаны и сливокъ, также разнаго роду приготовленія къ стюденямъ или отварамъ.

КРЕПИНЬ, дѣлается изъ куръ или голубей, на рашпарѣ жареныхъ.

КРЕССИ, названіе супа, изъ разныхъ кореньевъ приготовляемаго и послѣ процѣживаемаго.

КРИСТО, разная посуда изъ чистаго хрусталю, для подачи овощей.

КРУТОНЪ, гренки, или поджареной бѣлой и черной хлѣбъ.

КУЛИСЬ, совсѣмъ разваренная и процѣженная пища, или процѣженной сокъ изъ разваренаго телятины, куръ, голубей, разныхъ огородныхъ растѣній, рыбъ и прочаго, съ приправою пряностей, очень полезной для рагу и похлебокъ, наскоро дѣлаемыхъ; послѣ кладется въ него вещь, долженствующая состашлять

глав-

Digitized by Google

главный вкусъ, на прим. капорсы, анчоусы и проч.

КУП-ПАТЪ, орудїе жестяное, служащее къ обрѣзкѣ пирожнаго фигурнаго. Бываютъ оныя разной величины.

КЮЙСОНЪ, значитъ степень въ варенїи, паренїи и жаренїи какъ на вертѣлѣ, такъ въ печи; не льзя онаго опредѣлить: цвѣтъ мяса по навыку обыкновенно показываетъ это. Печенїе въ печи имѣетъ правила вѣрнѣйшїя. Естьли оная очень горяча, мясо или пирожное сожжется; а естьли устужена, то не пропечется. Чтобы не сдѣлать въ этомъ ошибки, надобно печь топить до тѣхъ поръ, какъ сводъ побѣлѣетъ; выгресть тогда жаръ для нагоряченїя устья, подъ выместь, и дать остывать печи четверть или половину часа по обстоятельствамъ. Когда посаженное пирожное вскорѣ начнетъ цвѣтнѣть, т. е. пропекаться, устья не закрывать; а естьли не скоро, впереди положить головень. Для всѣхъ мѣлкихъ пирожныхъ потребенъ жаръ малой; для толстыхъ по больше, для слоеныхъ еще больше. Бисквиты и меринги требуютъ жару всего меньше.

ЛАРДУАРЪ, инако шпековальня, орудїе изъ дерева или металлу, для шпекованїя мясъ. Большїя сего роду орудїя служатъ для протаскиванїя шпеку въ большихъ штукахъ; а малыя для птицъ и фрикандо.

ЛЕГИРОВАТЬ, значитъ огустить; ибо многїя пищи въ варенїи не даютъ отъ себя густоты, и для того употребляютъ къ сему разныя *подбивки* или *подпалки*, какъ то: яица, бѣлой хлѣбъ и муку, разбивая оныя на томъ же отварѣ.

ЛЕГЮМЫ, стручевые плоды и другїе дробные овощи. Вообще всѣ корни и травы поваренныя.

ЛИ, то есть постеля, значитъ по повареному, куски или полоски тонкїя, кои устилаютъ слоями, и между оныхъ кладутъ другїя вещи.

ЛИМОНИРОВАТЬ, значитъ на живую рыбу налить горячей воды, чтобъ обмылась склизь.

ЛЮТЪ, въ дистиллированїи значитъ обмазку, которою скрѣпляютъ швы дистиллирной посуды.

МАРГОНАДЪ, кислой взваръ, въ которой кладутъ пищи.

МАРКИРОВАТЬ, по поваренному совсѣмъ приправить соусъ въ кострюлѣ, такъ чтобъ осталось только взварить.

МАР-

Digitized by Google

МАРМЕЛАДЪ, густо уваренной сокъ или кисель изъ разныхъ овощей, какъ то: персиковъ, сливъ и проч.

МАСКИРОВАТЬ, облить соусомъ вещи, положенныя уже въ блюдо.

МАТЕЛО, т. е. по матросски, особливое блюдо, приготовляемое изъ разныхъ рыбъ, также изъ раковъ.

МЕНЮ, Французское слово, значитъ роспись кушанью, также дробные обрѣзки мясъ.

МЕРИНГЪ, названіе пирожнаго.

МИГОТИРОВАТЬ, значитъ варить медленно на маломъ огнѣ.

МИРАДОНЪ, особливой родъ приготовленія мясъ и рыбъ.

МИТОНИРОВАТЬ, размачивать папушникъ въ бульйонѣ, жусѣ или молокѣ, пока оной распадется.

МОНДИРОВАТЬ, значитъ размачивать, на примѣръ миндаль и другія ядра къ снятію съ нихъ кожи.

МУЛЬ, форма къ отливанію, на примѣръ киселя, желе и проч.

МУЛЬИРОВАТЬ, по поваренному значитъ, подбавка воды, бульйону, бина или инаго во время варенія.

ОШЕ-ПО, упареное или душоное мясо.

ПАНИРОВАТЬ, мясо, или иную вещь на рашпарѣ жареную усыпать тертымъ хлѣбомъ или папушникомъ.

ПАССЕРОВАТЬ, мясо и коренья въ маслѣ или салѣ поджарить, чтобъ потемнѣли.

ПАТО, фаршемъ начиненой кусокъ мяса.

ПЕТИКНЕФЪ, малая скребелка.

ПИКИРОВАТЬ, то же, что нашпековать.

ПЛАТО, зеркальное или стекляное филе подъ посуду хрустальную съ плодами.

ПОЛЕНТА, пища изъ Турецкой пшенички муки дѣлаемая, которой приготовленіе описано въ поварнѣ Берлинской.

ПОЭЛЬ, взваръ для хорошихъ брезовъ.

ПУАСОНЬЕРЪ, посудина мѣдная вылуженная, продолговато круглая къ концамъ; на дно оной кладутъ листъ жести, изверченной дырами, имѣющій ручки, для вынманія свареныхъ рыбъ, не разломивъ.

ПУДИНЪ, или *будингъ*, родъ кушанья, дѣлаемаго изъ шертаго папушника, съ масломъ, молокомъ, яицами, изюмомъ и сахаромъ. Варятъ оной въ водѣ, завернувъ въ салфетку; есть разные роды пудинговъ.

ПУПЕТОНІЕРЪ, родъ горшка мѣднаго вылуженнаго, съ крышкою, имѣющею окраекъ, для насыпанія

ПУПЬЕТЪ, особливое блюдо, изъ телятины и инаго мяса приготовляемое. Описано бу-

Digitized by Google

будетъ въ поварнѣ Берлинской.

ПУРЕ, похлебка изъ рѣпы, чечевицы, или гороху.

ПУЧОКЪ ТРАВЪ. См. *Букетъ.*

РАГУ, блюдо, изъ разнаго роду самыхъ питательныхъ вещей приготовляемое.

РАНЖИРОВАТЬ, порядочно укласть.

РЕФЕРЪ, значитъ въ жаренїи птицъ и дичи поворачиваніе до тѣхъ поръ, какъ мясо вздуется.

РЕФРЕШИРОВАТЬ, значитъ по поваренному, обваренные овощи класть въ холодную воду.

РУЛАДЪ, часть говядины, телятины, или баранины тонкая и широкая, которую наложивъ фаршемъ, закатываютъ въ трубку.

САЛЬБОТІЕ, посудина жестяная, или оловянная, въ которой дѣлаютъ мороженое. Надобно, чтобъ посудина, въ которую ее вставляютъ, была ее со всѣхъ сторонъ около ладони шире.

САЛМИ, родъ рагу изъ мяса или птицъ, на вертелѣ жареныхъ.

САЛЬПИКОНЪ, отмѣнное рагу, дѣлаемое изъ телячьихъ молокъ, телячьихъ языковъ и раковыхъ шеекъ; также изъ рыбы.

САХАРЪ. Это вещество по выдѣлкѣ своей на сахарныхъ заводахъ и послѣ рафинированїя, требуетъ еще очень многаго приуготовленїя къ кандиторской работѣ. - Во первыхъ, очищаютъ оной яичнымъ бѣлкомъ, разваривая съ онымъ и снимая пѣну, до тѣхъ поръ, какъ не станетъ взбивать бѣлой пѣны, и сиропъ окажется чистъ. Разные роды увариванія имѣютъ свои названїя, какъ-то: *сахаръ лиссе, сахаръ перль, сахаръ суфле, сахаръ а плюмъ, сахаръ а касе, и сахаръ о карамель.*

Сахаръ а лиссе, т. е. когда онъ тянется, различается на большое и малое лиссе, тѣмъ, что при очищанїи онаго взять каплю и положить ее на указательной палецъ, по томъ сжавши съ большимъ, растянуть: естьли будетъ оной тянуться тонкими, почти непримѣтными нитками, значитъ *малое лиссе*; а когда нитки будутъ толще, *большое лиссе.*

Сахаръ а перль, т. е. жемчужинами, значитъ то состоянїе въ варенїи, когда нитки его тянутся длинно, и когда онъ въ кипѣнїи будетъ оказывать въ себѣ зерны круглыя.

Сахаръ а суфле, т. е. дутой, значитъ, когда въ продолженїи варенїя, захвативъ на ложку, дунуть въ него съ стороны, что изъ

него будутъ всходить какъ бы искорки, или бушылочки.

Сахаръ а ла плюмъ, т. е. перистой, значитъ, когда въ продолженіи варенія дунуть въ ложку съ боку, или потрясши оную, чтобъ въ скважины ложки потянулись ниткы толстыя. Есть-ли ниткы сіи между собою слипаются, подобно какъ на перѣ волосы, называется это *а ла гранплюмъ*, то есть, большимъ перомъ.

Сахаръ а касе, или ломкой, познается по тому, когда омочивъ палецъ въ холодную воду, по томъ въ сахаръ, захватишь онаго, и прижавъ большимъ пальцомъ къ указательному, когда омочишь опять въ холодную воду и разведешь пальцы, то разломится оной съ трескомъ. Въ этомъ состоянiи сахаръ положенный въ ротъ прилипаетъ къ зубамъ, какъ смола; когда же онъ выпягивается и мягкъ, но послѣ твердѣетъ, по нѣсколькихъ взварахъ, таковой называется *о карамель*.

СЕРВИРОВАТЬ, по поваренному значитъ снаряжать и накладывать кушанье.

СЕРИНГЪ, называется орудiе у кандиторовъ, служащее къ вскудренію тѣста Марципаннаго; а у поваровъ тѣста Бигнетнаго.

СОТЕ, такъ называется соусъ, пристающiй къ кострюлѣ, которой надобно вышрясать, или выталкивать.

СОУСЪ, родъ соку, изъ разныхъ приправъ приготовляемаго, по свойству дѣлаемаго рагу, на примѣръ: соусъ а ла равиготъ, а ла роге, респоронъ и прочiе, кои описаны въ поварнѣ Берлинской.

СПАТУЛЯ, деревянная лопаточка у кандиторовъ, которою стираютъ мармелады.

ТАМБУРЪ, орудiе кандиторское подобное барабану, внутри котораго два сита, одно мѣдное, другое шелковое, къ просѣванію толчёнаго сахару.

ТАНДРОНЪ, нѣжные хрящи изъ грудинки.

ТЕРРИНА, посудина или чаша серебряная, фарфоровая, или фаянсовая, въ которую накладываютъ горячее.

ТИМБАЛЪ, названiе всѣхъ рагу, кои кладутся въ пастеты и запекаются въ печи.

ТРАНШОНЪ, вырѣзанные куски мяса изъ телячей голяшки.

ТРУССИРОВАТЬ, значитъ по поваренному прошивать иглою съ ниткою ноги и крыла у птицъ къ сообщенію онымъ желаемаго виду. Говорится труссировать курицу, это значитъ запустить внутрь концы ногъ, прорѣзавъ кожу. *Труссировать анъ пеликанъ*, зна-

Digitized by Google

значитъ у птицы шею вытянуть, крыла разширить, а ноги подогнуть подъ брюхо. *Труссировать черепахою*, значитъ сообщить птицѣ фигуру черепахи, подогнувъ ноги и крыла подъ брюхо.

ТУРБОТЬЕ. См. *Пуассоньеръ.*

ТУРНИРОВАТЬ, названіе поваренное, во многихъ случаяхъ употребляемое. Турнировать чашечки у артишоковъ, значитъ, обломать листы и очистить кончикомъ ножа зелень оставшуюся. Турнировать плоды душистые, значитъ обрѣзать кожу, содержащую цедру. Турнировать оливки, обрѣзывать ножичкомъ тѣло съ косточекъ, и положить оное въ холодную воду, чтобъ приняло прежній видъ.

ТУРЪ, столъ, на которомъ мѣсятъ тѣсто для хлѣбеннаго.

ТУРНЮРЪ, такъ называется верхняя кожица на душистыхъ овощахъ, какъ то: лимонахъ, помаранцахъ, цедратахъ, бигарадахъ и проч.

УИЛЬСОТЕ, рагу очень горячее, въ которое кладутъ Прованское масло, и до тѣхъ поръ трясутъ въ рукахъ кострюлю, пока соединится.

УЛЕТТЪ, орудіе кандиторское, имѣющее видъ пастушей трости, служащее къ дѣланію снѣговъ и глассовъ.

ФАРШЪ, начинка, крошево, которымъ чинятъ кишки и прочее.

ФИЛЕ, мясо или корни, ломтиками рѣзаное.

ФИЛТРИРОВАТЬ, значитъ процѣживаніе жидкостей сквозь сѣрую пропускную бумагу.

ФЛАМБИРОВАТЬ, значитъ опаливаніе пѣньевъ и пуху на птицахъ и дичинѣ.

ФОНДЪ, гуща соусу, или иной жидкой пищи.

ФОНСИРОВАТЬ, значитъ положить на дно кострюли ломтей ветчины, или телятины, когда сверху запекать что нибудь въ печи.

ФРЕМИРОВАТЬ, значитъ родъ варенія мяса, чтобы парить, а не варить.

ФРИКАНДО, хорошее кушанье, готовимое изъ ломтей телятины шпикованной, также изъ рыбы.

ФРИКАСЕ, значитъ блюдо, въ которомъ на прим. мясо, куры или голуби въ мѣлкіе куски изрѣзываются, и кои съ пряностьми и другими вкусными вещами парить и жарить должно.

ФЮМЕ, значитъ малое количеніе мясъ, а больше перяной дичины.

ЦИВЕТЪ, рагу изъ зайца.

ЦИЗЕЛЕ, значитъ надрѣзываніе мяса и рыбы мѣстами къ запеканію на угля-

.услями, чтобъ жаръ лучше прохватывалъ и чтобъ не изсохли.

ШАМПИНІОНЫ, родъ грибовъ, называемыхъ по Руски печерицы, сверху бѣлыхъ, внизу, краснотемныхъ съ листами, кои вкусомъ пріятнѣе всѣхъ грибовъ.

ШИМУАЗЪ, названіе пищи, описанной въ поварнѣ Берлинской.

ШИПОЛАДЪ, иное блюдо, въ помянутомъ мѣстѣ описанное.

ШО или ШУ, родъ хлѣбеннаго.

ШОСЕ, мѣшокъ, подобіемъ колпака сшитой изъ саржи шерстяной, или полотна, къ процѣживанію разныхъ жидкостей.

ШПЕКЪ, ветчинное сало, употребляемое къ щпикованію.

ЭСКАЛОПЪ, дѣлается изъ сбору разныхъ мясъ; мясо изрубляется дробно, и приготовляются изъ онаго эскалопы.

ЭТУФИРОВАТЬ, значитъ душить, или парить мясо въ закрытой посудѣ.

ЭТЮВЪ, значитъ сушильню, въ которой сушатъ разныя вещи и въ которой можно произвесть желаемой степень жару.

ЭШОДИРОВАТЬ, значитъ обваривать птицу, чтобъ легче было осчипывать перья.

Примѣчаніе. Прочія слова объяснены будутъ каждое въ своемъ мѣстѣ въ Словарѣ.

21. VI. 1932 Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google